JENN-AIR 30” ELECTRIC WALL OVEN
PROSTYLE

USE & CARE GUIDE

TABLE OF CONTENTS

Safety 1-3
Oven Cooking 4-12
Options 13-17
Favorites 18-19
Setup 20-22
Help 23
Care & Cleaning 24-26
Maintenance 27
Troubleshooting 28-29
Warranty & Service 31
Guide d’utilisation et d’entretien 32
Guía de Uso y Cuidado 64

JENN-AIR

Form No. A/05/03 Part No. 8112P215-60

©2003 Maytag Appliances Sales Co. Litho U.S.A .

Installer: Please leave this manual with this appliance.

Consumer: Please read and keep this manual for future reference. Keep sales receipt and/or canceled check as proof of purchase.

Model Number _____

Serial Number _____

Date of Purchase _____

If you have questions, call:
Jenn-Air Customer Assistance
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)
1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)
(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)
Internet: http://www.jennair.com

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

For service information, see page 31.

SAFETY

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Warning and Important Safety Instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating the appliance.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

⚠ WARNING

WARNING – Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.

Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this guide.

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Do not attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide. All other servicing should be referred to a qualified servicer.

Always disconnect power to appliance before servicing.

To Prevent Fire or Smoke Damage

- Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it.
- Keep area around appliance clear and free from combustible materials. Flammable materials should not be stored in an oven.
- Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot.
- To prevent grease fires, do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance.

In Case of Fire

- Use dry chemical or foam-type extinguisher or baking soda to smother fire or flame. Never use water on a grease fire.

1. Turn off appliance to avoid spreading the flame.

2. NEVER pick up or move a flaming pan.

3. Smother fire or flame by closing the oven door.

Child Safety

⚠ CAUTION

NEVER store items of interest to children in cabinets above an appliance. Children climbing on the appliance or on the appliance door to reach items could be seriously injured.

- **NEVER** leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

SAFETY

- Children must be taught that the appliance and utensils in it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the appliance.

About Your Appliance

⚠ CAUTION

NEVER use an appliance as a step to reach cabinets above. Misuse of appliance doors, such as stepping, leaning or sitting on the door, may result in possible tipping of the appliance, breakage of door, and serious injuries.

- To prevent potential hazard to the user and damage to the appliance, do not use appliance as a space heater to heat or warm a room. Also, do not use the oven as a storage area for food or cooking utensils.
- Do not obstruct the flow of air by blocking the oven vent.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of any oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are: oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, windows of oven doors.
- Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth as the bulb could break. Should the bulb break, disconnect power to the appliance before removing bulb to avoid electrical shock.
- A cooling fan should be heard whenever the oven is operating. If you do not hear the fan, call an authorized servicer.
- **NEVER** use aluminum foil to cover an oven rack or oven bottom. Misuse could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

Cooking Safety

- Never heat an unopened food container in the oven. Pressure build-up may cause container to burst resulting in serious personal injury or damage to the appliance.
- Use dry, sturdy potholders. Damp potholders may cause burns from steam. Dish towels or other substitutes should never be used as potholders because they can trail across hot elements and ignite or get caught on appliance parts.
- Wear proper apparel. Loose fitting or long hanging-sleeved apparel should not be worn while cooking. Clothing may ignite and cause burns if garment comes in contact with heating elements.
- Always place oven racks in the desired positions while oven is cool. Slide oven rack out to add or remove food, using dry, sturdy potholders. Always avoid reaching into the oven to add or remove food. If a rack must be moved while hot, use a dry potholder. Do not let potholder contact hot element in oven.
- Use racks only in the oven in which they were shipped/purchased.
- Use care when opening the oven door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- **PREPARED FOOD WARNING:** Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.
- Do not allow aluminum foil or meat probe to contact heating element.
- Always turn off all controls when cooking is completed.

Utensil Safety

- Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.
- This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this guide. Do not use add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not

expressly recommended in this guide can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.

- Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for oven service without breaking due to the sudden change in temperature. Follow utensil manufacturer's instructions when using glass.

Cleaning Safety

- Turn off all controls and wait for appliance parts to cool before touching or cleaning. Clean with caution. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Clean only parts listed in this guide.

Self-Clean Oven

⚠ CAUTION

Do not leave racks, broiling pan, food or cooking utensils, etc. in the oven during the self-clean cycle.

- Do not clean door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do not use oven cleaners or oven liners of any kind in or around any part of the self-clean oven.
- Before self-cleaning the oven, remove broiler pan, oven racks and other utensils, and wipe off excessive spillovers to prevent excessive smoke or flare ups.

Important Safety Notice and Warning

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that when the oven is engaged in the self-clean cycle, there may be some low-level exposure to some of the listed substances, including carbon monoxide. Exposure to these substances can be minimized by properly venting the oven to the outdoors by opening the windows and/or door in the room where the appliance is located during the self-clean cycle.

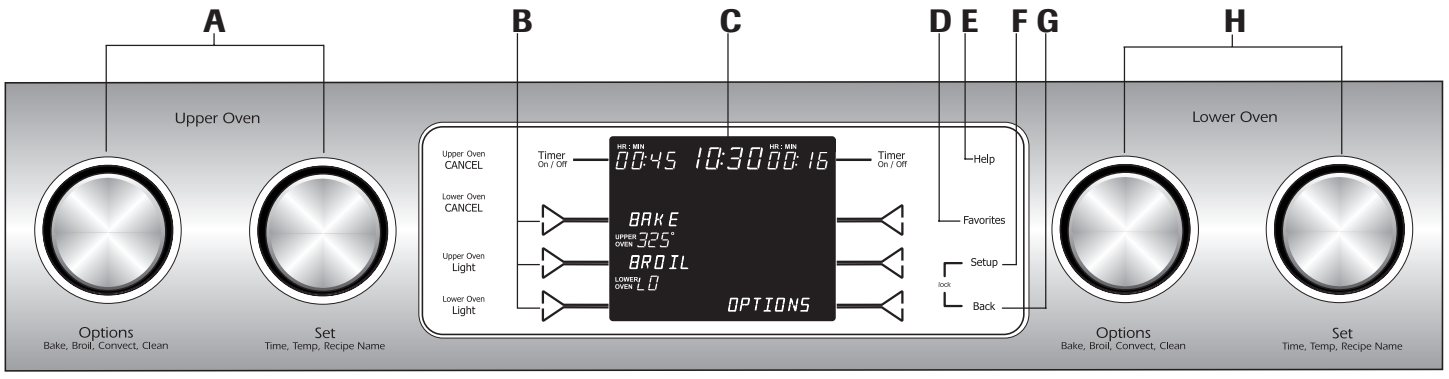
IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS:
Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

Note: For microwave oven operation (select models) refer to the use and care guide packed in the microwave oven.

Save These Instructions for Future Reference

Oven Cooking

Control Panel



The control panel is designed for ease in programming. The display window shows options for each function and moves from step to step through the programming process. In double ovens, Upper Oven or Lower Oven is displayed to indicate which oven is being programmed. Oven display above is a double oven programmed for bake and broil operations.

A	Options and Set Knobs - Upper Oven	Use to program the upper oven.
B	Quickset Pads (next to display window, both sides)	Use to select options in display window.
C	Display window	Displays oven functions, options and time of day.
D	Favorites	Use to access, program or save baking cycles.
E	Help	Press for on-screen help.
F	Setup	Use to view or change factory default settings.
G	Back	Returns display to previous screen.
H	Options and Set Knobs - Lower Oven	Use to program the lower oven. (select models)

Options and Set Knobs

Use the Options knob to select Bake, Broil, Convect, Clean and More Options. Turn the knob to display the options. When the desired choice is flashing in the display, press the knob to make the selection.

Use the Set knob to set Time, Temperature or name Recipes. Turn the knob to display the desired setting. When the desired choice is flashing in the display, press the knob to make the selection.

Quickset pads can also be used to select the desired function or option in the display window. To select the option or function, press the Quickset pad next to the word.

If you need to back out of a function or option in the display, press the Back pad. When your programming is complete, press the Set knob or wait three seconds and the function will start.

Up or Down arrows in the display indicate additional screens with additional options. Press the Quickset pads next to the arrows to scroll through the display.

Note: Three seconds after entering the function, option, number or letter, the function will automatically be entered. If more than thirty seconds elapse between steps in programming, the function will be canceled and the display will return to the previous display.

Clock

Setting the Clock:

Setup

1. Press the Setup pad.
2. Select “Clock” using the Quickset pads.
3. Select “Time”.
4. Enter the time using the Set knob. (Upper Oven Set knob for double wall oven models).
5. Select AM or PM in 12 hour mode. (For 24 hour clock, see page 5.)
6. Select Set.
7. To exit the Setup mode, press Setup or Back.

Oven Cooking

Entering the day of the week:

1. Press Setup.
2. Select Clock.
3. Select Day.
4. Select Bwd or Fwd to scroll through the days.
5. Select Set.
6. To exit the Setup mode, press Setup or Back.

Setup

Canceling the clock/day of week display:

1. Press Setup.
2. Press Clock.
3. Press the Down arrow to scroll to the next screen.
4. Select Disable.
5. Select Off to turn the clock display off, or select On to turn the clock display on.
6. Select Set.
7. Select Off to turn the day display off, or select On to turn the day display on.
8. Select Set.
9. To exit the Setup mode, press Setup or Back.

Setup

To set the clock for a 12 or 24 hour format:

The clock can be set to display time in either a 12 hour or 24 hour format.

1. Press the Setup pad.
2. Select Clock.
3. Use the down arrow to scroll to the next screen.
4. Select 12/24 Hr.
5. Select 12 Hr or 24 Hr.
6. Select Set.
7. To exit Setup mode, press Setup or Back.

Setup

Timers

Setting the Timers:

1. Press Timer pad.
2. Select one of the displayed times using the Quickset pads or the Options knob.

Timer
On / Off

> **Note:** Each press of the displayed time choices adds additional time. For example, pressing "10 min" three times provides 30 minutes on the timer (0:30).

3. After three seconds, the timer will start counting down.

Changing the amount of time entered once the Timer starts:

1. Press the Timer pad ONCE.
2. Select one of the displayed times using the Quickset pads until the desired time is entered.
3. After three seconds, the timer will start counting down the new time.

Timer
On / Off

Canceling the Timer:

1. Press the Timer pad TWICE. OR
2. Press the Timer pad ONCE and select CANCEL on the Quickset pads.

Timer
On / Off

Changing the Timer format:

The Timers can be set to display hours and minutes (HR/MN) or minutes and seconds (MN/SEC).

1. Press the Setup pad.
2. Select the Down arrow and scroll until you see Timer Format.
3. Select Timer Format.
4. Select HR/MN or MN/SEC.
5. Select Set.

Setup

Changing the Timer beeps:

The signal beeps for the Timer pads can be changed. The options available are two beeps every thirty seconds, two beeps every sixty seconds or 1 beep only. The default setting is One Beep.

1. Press the Setup pad.
2. Select the down arrow to scroll down until Tones is displayed.
3. Select Tones.
4. Select Timers.
5. Select the desired timer beep format (2-30 sec., 2-60 sec. or 1 Beep).
6. Select Set.
7. Press Setup to exit Setup mode.

Setup

Locking the Control and Oven Door

The oven control and oven door can be locked to prevent accidental programming. If an oven function is currently being used, the control and door cannot be locked.

To lock the control and door:

Press the Back and Setup pads at the same time, holding for three seconds or until "Oven Locked" appears in the display.

To unlock the control and door:

Press the Back and Setup pads at the same time, holding for three seconds. "Unlocking Door" will appear in the display when the controls are unlocked.

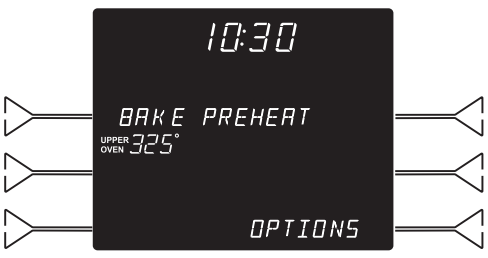
Setup
lock
Back

Oven Cooking

Baking

To set Bake:

1. Press the Options knob. Bake will flash.
2. Press the Quickset pad or the Options knob to select Bake.
3. Select one of the displayed oven temperatures using the Quickset pads or the Options knob. To set other temperatures, use the Set knob.
   - The temperature can be set from 170° F to 550° F in 5° increments.
   - After three seconds, the oven will begin to preheat. "Upper Oven" and/or "Lower Oven" and " Bake Preheat" will appear in the display along with 100° or the actual oven temperature, whichever is higher.



   - The temperature in the display will increase in 1° increments until the oven reaches the preset temperature. Allow about 15 minutes for the oven to preheat.
   - When the oven is preheated, the oven will beep and "Preheat" will no longer be displayed.
4. At the end of cooking, turn the oven off by pressing the CANCEL pad. Remove food from the oven. The oven will continue operating until the CANCEL pad is pressed.

Upper Oven CANCEL

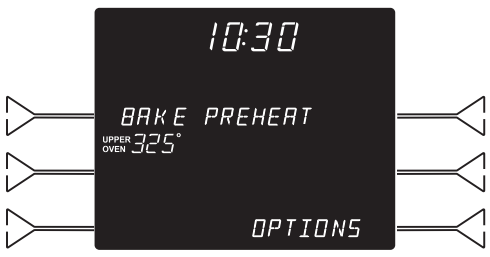
Baking Notes:

- If more than thirty seconds elapse between pressing pads, the display will return to the previous display.
- Whenever the temperature appears in the display, the oven is heating.
- To recall the set temperature during preheat, press the Set knob.
- To change the oven temperature during cooking, press the Options knob and select a displayed temperature or use the Set knob to enter the desired temperature.
- For additional baking tips, see "Cooking Made Simple" booklet.
- The oven will automatically shut off after 12 hours if it is accidentally left on. To set a Sabbath Mode, see Setup Sabbath Mode, page 21.

Bake Options

Cook & Hold and **Delay** options are available when baking. When using the **Cook & Hold** option, the oven begins to heat immediately after the control has been set. Then, the oven cooks for a specified length of time. When that time has expired, the oven will keep the food warm for up to an hour then automatically turn off.

When using **Delay**, the oven begins to cook later in the day. Set the amount of time that you want to delay before the oven turns on and how long you want to cook. The oven begins to heat at the selected time and cooks for the specified length of time. When that time has elapsed, the oven will keep the food warm for up to an hour then automatically turn off.



To set Cook & Hold:

1. After Bake has been programmed, press Options using the Quickset pad.
2. Select Cook/Hold.
3. Select the amount of time you want to bake by pressing the Quickset pads or the turning the Set knob.

The oven will cook for the selected time, then keep food warm for one hour.

To set a Delay:

1. After Bake has been programmed, press Options using the Quickset pad.
2. Select Delay.
3. Select the amount of time you want to delay the start of cooking using the displayed times or the Set knob.
4. Select the amount of time you want to cook using the displayed times or the Set knob.
5. The display will show Delay Bake, the temperature, the delay time and the cook time.

Note: Cook & Hold and Delay can also be accessed through More Options pad.

⚠ CAUTION

Do not use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry, or seafood.

Oven Cooking

Convect (select models)

Convection cooking uses a fan to circulate hot air evenly over, under and around the food. As a result, foods are evenly cooked and browned, often in shorter times, at lower temperatures and with the flexibility of using more than one rack at a time.

Convection Notes:

- The oven control comes from the factory set for Auto Convect Conversion. When using **Convect Bake** and **Convect Pastry** enter the conventional baking temperature. The control automatically converts the temperature to 25 degrees less than conventional temperature.
- For **Convect Roast**, enter the conventional roasting temperature and time. The control then lets you know when 75% of the time has expired and alerts you to check the food for doneness.
- To turn Auto Convect Conversion off, see page 20.

Convect Options

Cook & Hold and **Delay** options are available when convection cooking. See page 6 for information on how to program a Cook & Hold or Delay option.

Suggested Foods for Convect Selections

CONVECT BAKE	CONVECT BROIL	CONVECT ROAST	CONVECT PASTRY
Multiple-rack Baking of Cookies/Biscuits	Beef Steaks	Whole Chicken	Frozen Pie Turnovers
Breads	Fish Steaks	Whole Turkey	Cream Puffs
Casseroles	Fish Filets	Vegetables	Puff Pastry
Tarts/Tortes	Pork Chops	Pork Roasts	
Cakes	Chicken Breasts	Beef Roasts	
	Shrimp		

Convect Bake (select models)

To set Convect Bake:

1. Turn the Options knob to display Convect.
2. Select Convect using the Quickset pads or Options knob.
3. Select Bake using the Quickset pads or the Options knob.
4. Select the oven temperature using the Quickset pads or the Options knob.

   Or

   Select the desired temperature using the Set knob. Press the knob to set.

   - The temperature can be set from 170° F to 550° F degrees in 5° increments.
   - After three seconds, the oven will begin to preheat. “Upper Oven” and/or “Lower Oven” and “ Bake Preheat” will appear in the display along with 100° or the actual oven temperature, whichever is higher.
   - The temperature in the display will increase in 1° increments until the oven reaches the preset temperature. Allow about 15 minutes for the oven to preheat.
   - When the oven is preheated, the oven will beep, “Preheat” will turn off and Bake will be displayed.
   - Place food in the oven.
5. At the end of cooking, turn the oven off by pressing the CANCEL pad. Remove food from the oven. The oven will continue operating until the CANCEL pad is pressed.

Oven Cooking

Convect Roast (select models)

To set Convect Roast:

1. Place food in the oven.
2. Turn the Options knob to display Convect.
3. Select Convect using the Quickset pads or the Options knob.
4. Select Roast using the Quickset pads or the Options knob.
5. Select a displayed oven temperature using the Quickset pads or Options knob.

   OR

   Enter the desired temperature using the Set knob. Press the knob to set.

   Enter Cook/Hold will appear in the display.

   - Select one of the displayed Cook & Hold times using the Quickset pads or the Options knob.

     OR

     Enter the desired time using the Set knob. Press the knob to set.

   - The temperature can be set from 170° F to 550° F degrees in 5° increments.
   - After three seconds, the oven will begin to heat. “Upper Oven” and/or “Lower Oven” will appear in the display along with 100° or the actual oven temperature, which ever is higher.
   - The temperature in the display will increase in 1° increments until the oven reaches the preset temperature.

6. At 75% of the cooktime the oven will beep to let you know to check food. Check food using a meat thermometer. If food is done take food out of oven and press the CANCEL pad to turn oven off.
7. If food is not done, continue roasting.

   Once the set time has elapsed the oven will automactically go into a Keep Warm mode for 1 hour. If food is taken out of the oven before the hour has elapsed press CANCEL pad.

Convect Pastry (select models)

Convect Pastry is designed to bake pastry items such as frozen pies, turnovers, cream puffs and puff pastry.

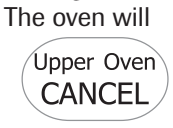
1. Place food in the oven.
2. Turn the Options knob to display Convect.
3. Select Convect using the Quickset pads or the Options knob.
4. Select Pastry using the Quickset pads or the Options knob.
5. Select one of the displayed oven temperatures using the Quickset pads or the Options knob

   OR

   Enter the desired temperature using the Set knob. Press the knob to set.

   - The temperature can be set from 170° F to 550° F degrees in 5° increments.
   - After three seconds, the oven will begin to preheat. “Upper Oven” and/or “Lower Oven” and “ Convect Preheat” will appear in the display along with 100° or the actual oven temperature, whichever is higher.
   - The temperature in the display will increase in 1° increments until the oven reaches the preset temperature. Allow about 15 minutes for the oven to preheat.
   - When the oven is preheated, the oven will beep and Preheat will turn off and Bake will be displayed.

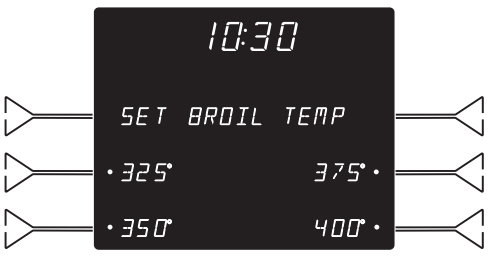
6. At the end of cooking, turn the oven off by pressing the CANCEL pad. Remove food from the oven. The oven will continue operating until the CANCEL pad is pressed.



Oven Cooking

Convect Broil (select models)

For best results when broiling, use a pan designed for broiling. The oven door should be closed when broiling. Preheating is not necessary.



To set Convect Broil:

1. Place the oven rack in the proper rack position (see Broiling Chart page 10).
2. Place food in the oven.
3. Turn the Options knob to display Convect.
4. Select Convect using the Quickset pads or the Options knob.
5. Select Broil using the Quickset pads or the Options knob.
6. Select the oven temperature using the Quickset pads or the Options knob.

   Press HIGH - for high broil

   OR

   Press LOW - for low broil

   OR

   Enter the desired temperature using the Set knob. Press the knob to set.

   - The oven has a variable broil feature, which means that a lower broil temperature can be selected. To select a lower temperature, turn the Set knob. Press the knob to set the lower temperature. Variable broil temperatures can be set from 300° F to 550° F.
7. Place food in the oven.
8. Close the oven door.
9. Press the CANCEL pad when broiling is done.

Upper Oven CANCEL

Broil

For best results when broiling, use a pan designed for broiling. For additional broiling tips, see "Cooking Made Simple" booklet.

To set Broil:

1. Place the oven rack in the proper rack position (see Broiling Chart)
2. Place food in the oven.
3. Turn the Options knob to display Broil.
4. Select Broil using the Quickset pads or the Options knob.
5. Select HIGH for high broil or select LOW for low broil.
   - The oven has a variable broil feature, which means lower broil temperatures can be selected. To select a lower temperature, turn the Set knob. Press the knob to set the lower temperature. Variable broil temperatures can be set from 300° F to 550° F.
   - The display will show BROIL and the actual oven temperature.
6. Close the oven door.
7. Press the CANCEL pad when broiling is done.

Upper Oven CANCEL

Broil Notes:

- See Broiling Chart (page 10), for foods and broiling time.
- If more than 30 seconds elapse between selecting Broil and setting the temperature, the oven will not be set and the display will return to the previous display.
- "High" is used for most broiling. Use a lower broil temperature when broiling longer cooking foods or thin pieces of food. The lower temperature allows food to cook to the well done stage without excessive browning.
- Expect broil times to increase and browning to be slightly lighter if the appliance is installed on a 208 volt circuit.
- Food should be turned halfway through broiling time.
- Broil times may be longer when lower broiling temperatures are selected.
- **Convect broiling** is generally faster than conventional broiling. Check for doneness at the minimum recommended time.

Oven Cooking

Broiling Chart

FOODS	CONVENTIONAL BROIL	CONVECTION BROIL (SELECT MODELS)	RACK POSITION*
Beef (broiled to 160° F)			
6 Hamburgers, 1/2" thick	10 – 12 minutes	12 – 14 minutes	5o
2 Ribeye Steaks, 1" thick	18 - 22 minutes	13 - 16 minutes	5o
2 New York Strip Steaks, 1" thick	18 - 22 minutes	13 - 17 minutes	5o
2 T-Bone Steaks, 1" thick	18 - 22 minutes	16 – 18 minutes	5o
Poultry (broiled to 170° F on Low)	Low Broil	Low Broil	
4 Boneless/Skinless Breasts	12 – 15 minutes	10 – 12 minutes	5o
4 Bone-in Chicken Breasts	20 – 23 minutes	18 - 20 minutes	5o
Pork (broiled to 160° F)			
4 Boneless Pork Chops, 1" thick	20 - 28 minutes	17 - 19 minutes	4o
4 Bone-in Pork Chops, 1" thick	25 - 28 minutes	17 - 19 minutes	4o
Ham Slice, 1 inch thick	16 - 18 minutes	15 - 17 minutes	4o
Fish (broiled to 140° F)			
4 Swordfish Steaks, 1" thick	8 - 12 minutes	8 - 12 minutes	4o
2 Halibut Steaks, 1" thick	10 - 12 minutes	9 - 11 minutes	4o
Orange Roughy, 1 " thick	10 - 12 minutes	9 - 11 minutes	4o
Shrimp (16-20 ct. per lb.)	8 - 10 minutes	6 - 8 minutes	4o
2 Salmon Fillets, 1/2" thick	8 - 12 minutes	11 - 13 minutes	4o
2 Salmon Steaks, 1" thick	8 - 12 minutes	11 - 13 minutes	4o

***** The use of the offset rack is denoted in the chart as an "o" after the rack position number.

NOTE: To reduce browning and excess smoke when broiling, rack 4o can be used instead of rack 5o.

Oven Cooking

Oven Racks

⚠ CAUTION

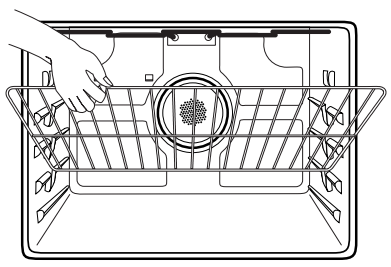
- Do not attempt to change the rack position when the oven is hot.
- Do not use the oven for storing food or cookware.

Single and Double Convection Ovens – two flat racks and one offset rack were packaged for each oven.

Single and Double Non-Convection Ovens – one flat and one offset rack were packaged for each oven.

To remove:

1. Pull forward to the "stop" position.
2. Lift up on the front of the rack and pull out.



To replace:

1. Place rack on the rack support in the oven.
2. Tilt the front end up slightly; slide rack back until it clears the lock-stop position.
3. Lower front and slide into the oven.

Rack Positions

RACK 5: Used for three-rack baking.

RACK 5o: Can be used for broiling.

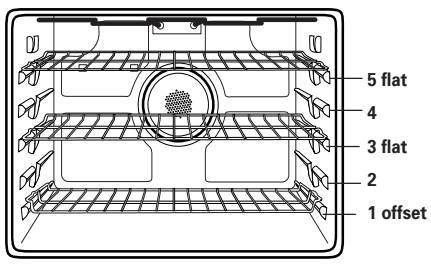
RACK 4: Can be used for broiling and two-rack baking.

RACK 4o: Can be used for broiling.

RACK 3: Used for most baked goods.

RACK 3o: Used for most baked goods and pies.

RACK 2: Used for roasting small cuts of meat.



Three-rack Convection Cooking (select models)

RACK 2o: Used for convect roasting and two-rack baking.

RACK 1: Used for roasting large cuts of meat.

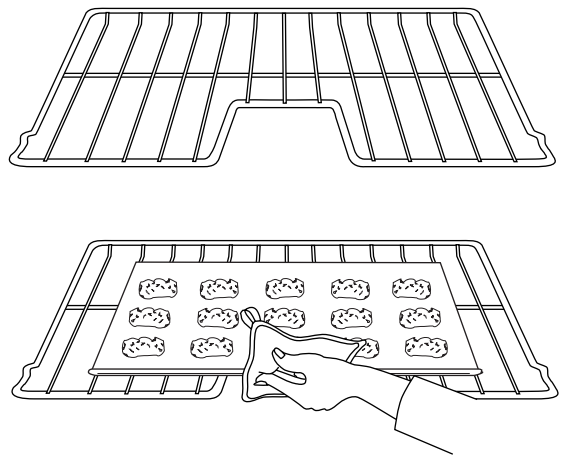
RACK 1o: Can be used for three-rack baking.

Notes:

- The use of the **offset** rack is denoted in the list at left as an "o" after the rack position number.
- Do not place food on a flat rack in position one when the offset rack is in position two. When the offset rack is in position two, a flat rack placed in position one may contact the offset rack when sliding in or out of the oven.
- When baking on two or three racks, check foods at the minimum suggested time to avoid over-browning or over-cooking.
- Do not cover an entire rack with aluminum foil or place foil on the oven bottom. Baking results will be affected and damage may occur to the oven bottom.

EasyRack™ (select models)

Select wall oven models are equipped with an EasyRack™. This rack offers a convenient place to grasp bakeware when taking it out of the oven.



Notes:

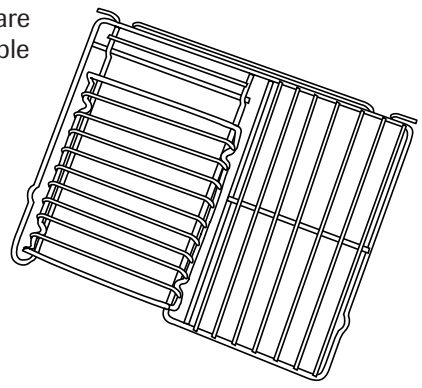
- The EasyRack™ is to be used in ovens with a hidden bake element only. Do not use the EasyRack™ if your oven has an exposed bake element.
- Use the EasyRack™ only in the oven in which it was purchased.

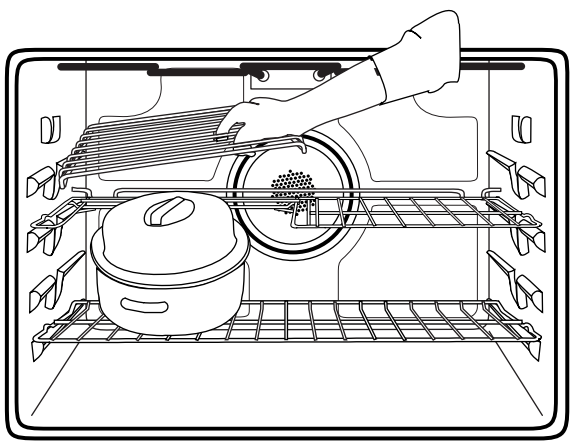
Oven Cooking

Create-A-Space™ Half Rack

(select models)

Select wall oven models are equipped with a convertible half rack. The left side of the rack can be removed to accomodate a large roaster on the lower rack. The right side of the rack is still available to hold a casserole dish.





Notes:

- The removable section of the rack can be used as a cooling rack or trivet. Make sure rack is cool before removing from the oven.
- Make sure oven is cool before removing or reinstalling the half rack.
- Do not use cookware that extends beyond edge of rack.
- For best results, allow two inches between the pan placed on the rack and the oven side wall.
- Use caution when removing items from the half rack to avoid burns.
- Carefully remove items from the lower rack to avoid disturbing the half rack.

Oven Light

The oven light automatically comes on whenever the oven door is opened. When the door is closed, press the Oven Light pad to turn the oven light on and off. A beep will sound every time the Oven Light pad is pressed.

Oven Vent

The oven vent is located below the oven door on single wall ovens, and below the bottom door on double wall ovens.

When the oven is in use, the area near the oven vent may become hot enough to cause burns. Do not block the vent opening for best baking results.

Oven Fans

A **cooling fan** will automatically turn on whenever the oven is operating. It is used to help keep internal parts on the control panel cool. The fan may continue to operate after the oven has been turned off. The fan will automatically turn off when parts have cooled. This is normal.

A **convection fan** (select models) is used to circulate hot air in the oven when the convection feature is selected. It automatically turns on whenever Convect is selected and will turn off when Convect is canceled.

Note: The convection fan will automatically stop whenever the oven door is opened.

OPTIONS

More Options

To see More Options, turn the Options knob until More Options is displayed and flashing. Select More Options by using the Quickset pads or the Options knob.

Cook & Hold

1. Turn the Options knob until Cook & Hold is displayed and flashing. Select Cook & Hold by using the Quickset pads or the Options knob.
2. Enter cook time using Quickset pads or the Set knob.
3. Select Bake or Convect.
4. When Bake is pressed, select the temperature using Quickset pads or the Set knob.
5. When Convect is pressed, select Bake, Roast or Pastry, then select the desired temperature using the Quickset pads or the Set knob.

The oven will cook for the selected time, then keep the food warm for one hour.

Delay

1. Select More Options using the Options knob.
2. Select Delay using the Quickset pads or the Options knob.
3. Select Bake, Convect or Clean.

To set Delay Bake:

1. Select from the displayed temperatures using the Quickset pads or the Options knob or use the Set knob to enter the temperature.
2. Select the time to cook from the displayed times using the Quickset pads or the Options knob or use the Set knob to enter the cooking time.
3. The display will show Delay Bake, the temperature, the delay time and the cook time.

To set Delay Convect:

1. Select Bake, Roast or Pastry using the Quickset pads or the Options knob.
2. Select from the displayed temperatures using the Quickset pads or the Options knob or use the Set knob to enter the temperature.
3. Select the time to cook from the displayed times using the Quickset pads or the Options knob or use the Set knob to enter the cooking time.
4. The display will show Delay Bake, the temperature, the delay time and the cook time.

To set Delay Clean:

1. 'Remove Racks from Oven' will show in the display. Remove the racks from the oven and select Continue.
2. Select Light, Medium or Heavy soil level using the Quickset pads or the Options knob.
3. The cleaning time and unlock time (based on the selected soil level) will show in the display.

For more information on self-cleaning, see page 24.

⚠ CAUTION

Do not use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry, or seafood.

Proofing (select models)

The Proofing feature can be used to raise yeast-based bread products prior to baking. There are two proofing methods available - Rapid and Standard.

Standard proofing in the oven protects dough from room temperature changes or drafts that commonly affect proofing done on the countertop.

Rapid proofing provides faster proofing results than countertop or standard proofing, without harming the yeast.

1. Select More Options using the Options knob.
2. Use the down arrow or the Options knob to scroll to Proofing.
3. Select Proofing using the Quickset pads or the Options knob.
4. Select Rapid or Standard using the Quickset pads or the Options knob.
5. When proofing is complete, remove the dough from the oven and press the CANCEL pad.

Proofing Notes:

- For any dough that requires one rise, either Standard or Rapid Proofing can be used.
- For dough requiring two rises, Standard Proofing must be used for the first rising period. Either Standard or Rapid Proofing can be used for the second rise.
- If oven temperature is too high for proofing, "Oven Cooling" will appear in the display.

OPTIONS

Keep Warm (select models)

The Keep Warm feature is used to safely keep hot foods warm or for warming breads and plates.

1. Select More Options using the Options knob.
2. Use the down arrow or the Options knob to scroll Keep Warm.
3. Select Keep Warm using the Quickset pads or the Options knob.

4. Select one of the displayed temperatures using the Quickset pads or the Options knob or enter the temperature using the Set knob.
   - Temperatures can be selected between 145° and 190° F.
5. 'Warm Preheat' and the temperature will be displayed.
6. When finished, press the CANCEL pad and remove food or plates from the oven.

Upper Oven
CANCEL

To Warm Dinner Rolls:

- Cover rolls loosely with foil and place in oven.
- Select More Options using the Options knob.
- Select Keep Warm.
- Select 170° temperature.
- Warm for 12-15 minutes.

To Warm Plates:

- Place two stacks of up to four plates each in the oven.
- Select More Options using the Options knob.
- Select Keep Warm.
- Select 170° temperature.
- Warm for five minutes. Turn off the oven by pressing Cancel pad and leave plates in the oven for 15 minutes more.
- Use only oven-safe plates, check with the manufacturer.
- Do not set warm dishes on a cold surface as rapid temperature changes could cause crazing.

Keep Warm Notes:

- Food should be hot when placed in oven.
- For optimal food quality, oven-cooked foods should be kept warm for no longer than 1 hour.
- To keep foods moist, cover loosely with foil or a glass lid.

Drying (select models)

For best results, use a drying rack. A drying rack allows air to circulate evenly around the food.

The convection fan will operate during the drying procedure.

To set Drying:

1. Select More Options using the Options knob.
2. Use the down arrow or the Options knob to scroll down to the next screen.
3. Select Drying using the Quickset pads or the Options knob.
4. Select a displayed temperature using the Quickset pads or the Options knob or enter a temperature using the Set knob. Temperatures can be set between 100° F and 200° F.
5. Drying and the temperature will be displayed.

Follow the Drying Guide on page 15 for drying times. Check foods at minimum times given. Cool foods to room temperature before testing for doneness.

Drying Notes:

- To purchase a drying rack, contact your Jenn-Air dealer for the "DRYINGRACK" Accessory Kit or call 1-800-JENNAIR.
- Most fruits and vegetables dry well and retain their color when dried at 140° F. Meat and jerky should be dried at 145° - 150° F. For optimal flavor, dry herbs at 100° F, however, at this lower temperature expect extended drying times of up to 8 hours.
- The length of drying times vary due to the following: Water and sugar content of food, size of food pieces, amount of food being dried, humidity in the air.
- Check foods at the minimum drying time. Dry longer if necessary.
- Fruits that turn brown when exposed to air should be treated with an antioxidant. Try one of the following methods:
  1. Dip fruit in a mixture of two parts bottled lemon juice to one part cool water.
  2. Soak fruit in a solution of 1 tsp. ascorbic acid or commercial antioxidant to 1 quart of cold water.
- Foods may drip during the drying process. After drying high acid or sugary foods, clean the oven bottom with soap and water. The porcelain oven finish may discolor if acidic or sugary food soils are not wiped up prior to high heat or a self-cleaning cycle.
- More than one rack of food may be dried at the same time. However, additional drying time is needed.
- Refer to other resources at your local library or call your local County Extension service for additional information.

OPTIONS

Drying Guide (select models)

FRUITS	VARIETIES BEST FOR DRYING	PREPARATION	APPROX. DRY TIME at 140°F **	TEST FOR DONENESS AT MIN. DRY TIME
Apples*	Firm varieties: Graven Stein, Granny Smith, Jonathan, Winesap, Rome Beauty, Newton.	Wash, peel if desired, core and slice into 1/8” slices.	4-8 hours	Pliable to crisp. Dried apples store best when they are slightly crisp.
Apricots*	Blenheim/Royal most common. Tilton also good.	Wash, halve, and remove pits.	18-24 hours	Soft, pliable.
Bananas*	Firm varieties	Peel and cut into 1/4” slices.	17-24 hours.	Pliable to crisp.
Cherries	Lambert, Royal Ann, Napoleon, Van or Bing.	Wash and remove stems. Halve and remove pits.	18-24 hours.	Pliable and leathery.
Nectarines and Peaches*	Freestone varieties.	Halve and remove pits. Peeling is optional but results in better-looking dried fruit.	24-36 hours	Pliable and leathery.
Pears*	Bartlett	Peel, halve and core.	24-36 hours	Soft and pliable.
Pineapple	Fresh or canned.	Wash, peel and remove thorny eyes. Slice length wise and remove the small core. Cut crosswise into 1/2” slices.	Canned: 14-18 hours Fresh: 12-16 hours	Soft and pliable.
Orange and Lemon Peel	Select rough-skinned fruit. Do not dry the peel of fruit marked “color added”.	Wash well. Thinly peel the outer 1/16 to 1/8” of the peel. Do not use the white bitter pith under the peel.	1-2 hours	Tough to brittle.
VEGETABLES				
Tomatoes	Plum, Roma	Halve, remove seeds. Place tomatoes skin side up on rack. Prick skins.	12-18 hours	Tough to crisp.
Carrots	Danvers Half Long, Imperator, Red Cored Chantenay	Do not use carrots with woody fiber or pithy core. Wash, trim tops and peel if desired. Slice crosswise or diagonally into 1/4” slices. Steam blanch for 3 min.	4-8 hours	Tough to brittle.
Hot Peppers	Ancho, Anaheim	Wash, halve and seed. Prick skin several times.	4-6 hours	Pods should appear shriveled dark red and crisp.
HERBS				
Parsley, Mint, Cilantro, Sage, Oregano		Rinse in cold water. Pat dry with a paper towel. Leave stems on until leaves are dry, then discard.	1-3 hours	Brittle and crumbly.
Basil		Cut leaves 3 to 4” from top of plant just as buds appear. Rinse leaves in cold water.	2-5 hours	Brittle and crumbly.

*Fruits requiring an antioxidant to prevent discoloration and loss of nutrients. Refer to the notes on page 14 for specific methods.
** 12 Hour Off will not occur during drying functions.

OPTIONS

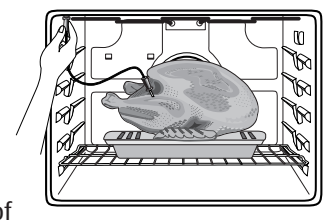
Probe (select models)

SINGLE OR UPPER OVEN ONLY

Using the probe supplied with your wall oven assures excellent roasting results every time. The probe can be used in the upper oven only for double ovens.

1. Insert the probe into the food item. For meats, the probe tip should be located in the center of the thickest part of the meat and not into the fat or touching a bone.
2. Select More Options using the Options knob.
3. Use the down arrow or the Options knob to scroll to next screen

4. Select Probe using the Quickset pads or the Options knob.
5. Insert the probe plug into the receptacle located on the top left of the oven. Be sure to insert plug into the receptacle all the way.



6. Set the internal food temperature desired by selecting one of the displayed temperatures with the Quickset pads or the Options knob or enter the temperature using the Set knob. The probe temperature can be set from 100° - 185° F.
7. Select Bake or Convect using the Quickset pads or the Options knob.
8. Set the oven temperature by selecting one of the displayed temperatures with the Quickset pads or the Options knob or enter the temperature using the Set knob.

Note: If the probe is removed from the oven receptacle at any time during the cooking process, the program will be canceled and the oven will turn off.

When Bake is selected:

- The display will briefly show the selected temperatures for the oven and probe.
- After 10 seconds, the display will show the actual oven temperature and actual probe temperature.

When Convect is selected:

- Select Bake, Roast or Pastry using the Quickset pads or the Options knob.
- Set the oven temperature by selecting one of the displayed temperatures using the Quickset pads or the Options knob or enter the temperature using the Set knob.
- The display will briefly show the selected temperatures for the oven and probe.
- After 10 seconds, the display will show the actual oven temperature and actual probe temperature.

When the selected internal temperature of the food has been reached, the oven will shut off and a beep will sound.

Remove the probe from the oven receptacle. The Probe will be hot. Hold probe plug with an oven mitt or potholder when removing from the oven.

Probe Notes:

- The probe must be removed from the oven when it is not being used.
- Because of the excellent insulation of the oven, the retained heat continues to cook the food after the signal has sounded and the oven has turned off. For this reason, it is important to remove the food from the oven as soon as the beep sounds.
- Use the handle of the probe for inserting or removing. Do not pull on the cable.
- **The probe is hot** - use a potholder or oven mitt to remove.
- To protect the probe, if meat is not completely thawed, insert probe after 1-2 hours of roasting.
- To clean cooled probe, wipe with a soapy dishcloth. **Do not submerge probe in water or wash in dishwasher.**

Suggested Internal Food Temperatures

FOOD		INTERNAL TEMPERATURE
Ground Beef		160° F
Fresh Beef, Veal, Lamb	Medium Rare	145° F
	Medium	160° F
	Well Done	170° F
Chicken, Turkey	Whole	180° F
	Breast	170° F
Pork	Medium	160° F
	Well done	170° F
	Ham, precooked	140° F

OPTIONS

Thaw and Serve (select models)

Use Thaw and Serve to thaw frozen foods that require thawing, but not cooking, before serving.

To set Thaw-Serve:

1. Place food in the oven.
2. Select More Options using the Options knob.

3. Press the down arrow or use the Options knob to scroll to down.
4. Select Thaw-Serve using the Quickset pads or the Options knob.
5. Select number of minutes to thaw using the Quickset pads or the Options knob.
6. 'Thaw-Serve' will be displayed.
7. When finished, press the CANCEL pad and remove food from the oven.

Note: This feature is not meant for thawing meats or other foods that need to be cooked before serving.

Thaw and Serve Chart

FROZEN ITEMS*	THAW-SERVE TIME**	HINTS
Whole Pies & Cakes **Pies:** Lemon meringue, cream, pecan, chocolate, sweet potato, French silk. **Cakes:** Vanilla, chocolate, coconut, and three-layer cakes, pound cake, Boston Cream Pie	1. Remove frozen food from outer carton and wrapping. 2. Place frozen food on rack in middle of oven. 3. Thaw-Serve 15 minutes for cakes and 30 minutes for pies. 4. Remove from oven. 5. Slice into individual-size servings and place on plates. 6. Return plates to oven. 7. Thaw-Serve for 10 to 30 minutes.	• Thawing for 30 minutes makes it easier to slice whole pies, cakes and cheesecake. • Layer cakes will require only 15 minutes before slicing. • Size and texture of food being thawed will affect Thaw-Serve time. • Larger or denser desserts may take longer to thaw. • Cake slices will thaw quicker than pies. Sweet potato pie slices may require 20 to 30 minutes.
Individual Servings: Slices of pie, slices of cake, other individual desserts, eclairs, cream puffs	1. Remove frozen food from container. 2. Place on plate. 3. Place plate on rack in middle of oven. 4. Thaw-Serve for 10 to 30 minutes.	
Cheesecake	1. Remove frozen food from outer carton and wrapping. 2. Place frozen food on rack in middle of oven. 3. Thaw-Serve for 30 minutes. 4. Remove from oven. 5. Slice into individual-size servings and place on plates. 6. Return plates to oven. 7. Thaw-Serve for up to 15 minutes if desired.	
Deli Spirals	1. Remove frozen food from container. 2. Place on plate. 3. Place plate on rack in middle of oven. 4. Thaw-Serve for 10 to 15 minutes.	

* Only "Thaw and Serve" or "Ready to Serve" frozen foods can be used with this feature. DO NOT attempt to thaw frozen meats, poultry or seafood.

** It is not necessary to preheat the oven.

FAVORITES

Favorites

Favorites stores up to 10 of your favorite recipes. Convection ovens come with five pre-programmed recipes.

To select a recipe from the preset Recipe List:

1. Press Favorites pad.
2. Select Recipe list using the Quickset pads or the Options knob.

3. Select desired recipe on screen using the Quickset pads or the Options knob or press the arrows or use the Options knob to scroll to the desired recipe.
4. Once the recipe is selected oven will begin preheating to the set program.
   - You may select Options to add Cook & Hold or Delay.
5. When finished, press the CANCEL pad and remove food from the oven.

To Save the Last Recipe Completed:

(Bake, broil, convect bake, convect roast, convect pastry, convect broil, drying, keep warm, proofing)

1. Press Favorites pad.
2. Select Save Last using the Quickset pads.
3. Enter the name using the Set knob. Turn knob until desired letter is displayed. Press knob to enter.
   - Up to 15 letters including spaces can be used. Spaces are displayed as an underscore.
4. Select Set using the Quickset pads.
   - The recipe settings will be displayed.
5. Select Continue using the Quickset pads to go back to the Favorites menu.
6. Press Favorites pad to exit the Favorites menu.

To Create a New Favorite Recipe:

1. Press Favorites pad.
2. Select Create New using the Quickset pads or the Options knob.
3. Enter the name using the Set knob. Turn the knob until desired letter is displayed. Press the Set knob to enter letter.
   - Up to 15 letters including spaces can be used.
4. Select Set using the Quickset pads to save name.
5. Select Cooking mode, such as Bake, Convect Bake, Convect Roast, etc. using the Quickset pads or the Options knob.
6. Select one of the displayed oven temperature using the Quickset pads or the Options knob

   OR

   Enter the desired temperature using the Set knob.
7. Select Continue using the Quickset pads.
8. Add Cook/Hold by selecting yes or no on the Quickset pads.
9. Select Continue using the Quickset pads to go back to the Favorites menu.
10. Press Favorites pad to exit the Favorites menu.

cont.

FAVORITES

To Edit a Saved Recipe:

1. Press Favorites pad.
2. Use the arrow keys or the Options knob to scroll down.
3. Select Edit Recipe using the Quickset pads or the Options knob.
4. Select desired recipe to edit using the Quickset pads or the Options knob. You may need to press arrow keys or the Options knob to find desired recipe.
5. Select Set using the Quickset pads.
6. Change recipe settings as desired.
7. Select Continue using the Quickset pads or the Options knob.
8. Press Favorites pad to exit the Favorites menu.

To Delete a Favorite Recipe:

1. Press Favorites pad.
2. Use the arrow pad or the Options knob to scroll down.
3. Select Delete Recipe using the Quickset pads or the Options knob.
4. Find recipe to be deleted by selecting Fwd or Bwd on the Quickset pads or turning the Options knob. When recipe is displayed, select Delete using the Quickset pads or the Options knob.
5. The Control will ask again to make sure you want to delete that recipe. Select yes or no.
6. Press Favorites to exit Favorites menu.

To exit out of Favorites at any time, touch the Favorites pad.

SETUP

Setup

1. Press the Setup pad. (Setup)
2. Use the arrows to scroll through the Setup options
3. Select the desired option using the Quickset pads.

Setup Notes:

- All setup option screens have a Set pad. Select the desired option, then select the Set pad.
- To back out of a screen without making any changes, press the Setup pad. The display will return to the time of day.

Clock

Use the Clock option to:

- Set the time of day
- Set day of week
- Select AM or PM (12-hour mode only)
- Choose a 12 or 24 hour clock display
- Disable the clock display.

Auto Convect Conversion

(select models)

The oven comes from the factory set for Auto Convect Conversion.

Auto Convect Conversion automatically reduces the set temperature by 25° for Convect Bake and Convect Pastry.

For Convect Roast the control will alert you at 75% of the programmed roasting time to check foods for doneness.

To deactivate Auto Convect Conversion:

1. Press Setup pad.
2. Select Auto Convect using the Quickset pads. (Setup)
3. Select OFF.
4. Select Set.
5. Press Setup pad to exit the Setup menu.

Auto Convect Conversion Notes:

- When using Convect Bake and Convect Pastry with the Auto Convect Conversion option turned off, reduce the set temperature by 25° F.
- If Convect Roasting with the Auto Convect Conversion option turned off, check food at 75% of the conventional time.

To reactivate Auto Convect Conversion:

1. Press Setup pad.
2. Select Auto Convect using the Quickset pads. (Setup)
3. Select ON.
4. Select Set.
5. Press Setup pad to exit the Setup menu.

Language

The language of the screens in the display window can be set to English, French or Spanish. To change the display language from English:

1. Press Setup pad. (Setup)
2. Select Language using the Quickset pads.
3. Use the arrow to scroll to next screen.
4. Select the desired language.
5. Select Set
6. Press Setup pad to exit the Setup menu.

C/F

The displayed temperature scale can be changed from Fahrenheit to Celsius.

To change the scale:

1. Press Setup pad. (Setup)
2. Use the arrow to scroll to the next screen.
3. Select C/F using the Quickset pads.
4. Select the desired temperature scale.
5. Select Set.
6. Press Setup pad to exit the Setup menu.

SETUP

Sabbath Mode

The oven is set to shut off after 12 hours if you accidentally leave it on. The Sabbath Mode overrides the 12-hour shut-off and can either be set to come on automatically or can be set manually as desired.

Only Bake or Cook & Hold Bake will operate when the oven is in Sabbath Mode. All other functions are invalid. If a function other than Bake or Cook & Hold Bake is in operation when Sabbath Mode starts, the function will be canceled.

To activate Sabbath Mode:

1. Press Setup pad.
2. Use the down arrow to scroll down.
3. Select Sabbath using the Quickset pads.
4. Select Auto or Manual.
   - Auto is used to automatically convert to Sabbath Mode on Friday at 2 pm and stay in Sabbath mode for 33 hours.
   - Manual sets the oven to Sabbath Mode instantly for 72 hours.
5. Select yes or no.
6. Select set.
7. Press Setup pad to exit the Setup menu.

Sabbath Mode Notes:

- The oven must be idle to program Manual Sabbath Mode.
- Sabbath Mode cannot be turned on if the keypads are locked out or when the door is locked.
- If the oven is baking when Auto Sabbath Mode starts, there will be no audible beeps.
- All prompts, messages and beeps are deactivated when the Sabbath Mode is active.
- If the oven light is desired while in Sabbath Mode, it must be turned on before the Sabbath Mode is set.
- When the Sabbath Mode is started, the temperature display will immediately show the set temperature, rather than the actual oven cavity temperature. No preheat beep will sound.
- The self-clean cycle and automatic door lock do not operate during the Sabbath Mode.
- Pressing the CANCEL pad will cancel a Bake cycle, however the control will stay in the Sabbath Mode.

When Auto or Manual Sabbath Mode starts:

- "Sabbath Mode Enabled" flashes in the display for five minutes. Bake or Cook & Hold Bake must be programmed during this time.

To cancel Sabbath Mode:

Press and hold the Setup pad for three seconds.

Temp Adjust

Oven temperatures are carefully tested at the factory. It is normal to notice some baking time or browning differences between a new oven and an old one. As ovens get older, the oven temperature can shift.

You may adjust the oven temperature if you think the oven is not baking or browning correctly. To decide how much to change the temperature, set the oven temperature 25° F higher or lower than the temperature in your recipe, then bake. The results of the first bake should give you an idea of how much to adjust the temperature.

To adjust the oven temperature:

1. Press Setup pad.
2. Select the down arrow to scroll to the next screen.
3. Select Temp Adjust using the Quickset pads.
4. Select upper oven or lower oven (select models). "Set temperature offset using the Upper Set Knob" is displayed
5. Enter the desired temperature change using the Set knob. The temperature can be increased or decreased up to 35°. The temperature change is displayed at the top of the window.
6. Press the Set knob to accept the change.

The oven temperature does not need to be readjusted if there is a power failure or interruption.

Broiling and cleaning temperatures cannot be adjusted.

208/240V

For improved results when using Bake, the oven can be set from 240V to 208V if your household is on 208V.

To set the oven to 208V:

1. Press Setup pad.
2. Use the down arrow to scroll to the next screen.
3. Select 208/240V using the Quickset pads.
4. Select 208 or 240.
5. Select Set.

SETUP

Tones (beeps)

The number of beeps heard at the end of cooking and at the end of timer operation and their volume can be adjusted.

To adjust the beeps:

1. Press Setup pad.
2. Use the down arrow to scroll down.
3. Select Tones using the Quickset pads.

To change the beeps at the end of cooking:

1. Select Cook.
2. Select 1-30 to hear one beep every thirty seconds OR

   Select 1-60 to hear one beep every sixty seconds OR

   Select 1 Beep to hear one beep only at the end of cooking.
3. Select Set.
4. Press the Setup pad to exit.

To change the timer beeps:

1. Select Timers.
2. Select 2-30 to hear two beeps every thirty seconds OR

   Select 2-60 to hear two beeps every sixty seconds OR

   Select 1 Beep to hear one beep only at the end of the set time.
3. Select Set.
4. Press the Setup pad to exit.

To change the volume of the beeps:

1. Use the down arrow to scroll to the next screen.
2. Select Volume.
3. Select High-3 for the highest volume OR

   Select Med-2 for medium volume OR

   Select Low-1 for the lowest volume.
4. Select Set.
5. Press the Setup pad to exit.

12 Hr Shutoff

The oven will automatically turn off at the end of 12 hours if you accidentally leave it on.

To turn off this feature:

1. Press Setup pad.
2. Use the down arrow to scroll through the screens to 12 Hour Shutoff.
3. Select On or Off using the Quickset pads.
4. Select Set.
5. Press the Setup pad to exit.

Timer Format

The display format for the timer can be set from HRS/MIN (hours and minutes) to MIN/SEC (minutes/seconds).

To change the timer format display:

1. Press Setup pad.
2. Use the down arrow to scroll down through the screens.
3. Select Timer Format.
4. Select HRS/MIN or MIN/SEC using the Quickset pads
5. Select Set.
6. Press the Setup pad to exit.

Energy Saver

To save energy, the display can be set to turn off if it has not been used for five minutes.

To set the Energy Saver feature:

1. Press Setup pad.
2. Use the down arrow to scroll through the screens.
3. Select Energy Saver.
4. Select Off or On using the Quickset pads.
5. Select Set.
6. Press the Setup pad to exit.

Press any pad to “wake up” the display.

Demo

When Demo is selected, you will see a short presentation highlighting the features of your new Jenn-Air wall oven.

1. Press Setup pad.
2. Use the down arrow to scroll down.
3. Select Demo.
4. Press the Setup pad to exit.

Help

On screen help is available by pressing the Help pad on the control. The following Help topics are available when the oven is idle:

* Before You Call

* Tips

* Service

Function-specific help is available by pressing the Help pad when the oven is operating.

Use the Quickset pads or the Options knob to select the Help section you want to search. Under each section is a list of topics. Use the arrow pads to scroll through the topics. Use the Quickset pads to display the topic information.

To return to the previous screen, press Back. To exit Help, press Help pad.

Service

This area of the oven control displays the Jenn-Air Customer Service toll-free phone number.

CARE & CLEANING

Self-Clean Oven

⚠ CAUTION

- It is normal for parts of the wall oven to become hot during a self-clean cycle.
- To prevent damage to oven door, do not attempt to open the door when “Clean” or “Oven Cooling” is displayed.
- Avoid touching door, window or oven vent area during a clean cycle.
- Do not use commercial oven cleaners on the oven finish or around any part of the oven. They will damage the finish or parts.

The self-clean cycle uses above-normal cooking temperatures to automatically clean the oven interior. The oven is vented at the bottom of the oven door of single wall ovens and at the bottom of the lower door of double wall ovens.

Notes:

- Both ovens cannot be self-cleaned at the same time in double wall oven models.
- The oven light will not operate during self-clean.

It is normal for flare-ups, smoking, or flaming to occur during clean if the oven is heavily soiled.

It is better to clean the oven regularly rather than to wait until there is a heavy build-up of soil in the oven.

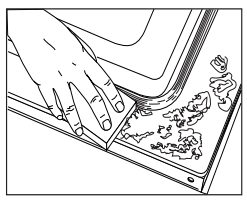
During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to get rid of normal odors associated with cleaning.

Do not use commercial oven cleaners on the self-clean oven finish or around any part of the oven as they will damage the finish or parts.

Before Self-Cleaning

Remove broiler pan, all pans and the oven racks from the oven. ***The oven racks will discolor and may not slide easily after a self-clean cycle.***

Clean oven frame, door frame (area outside the door gasket) and around the opening in the door gasket with a non-abrasive cleaning agent such as Bon Ami* or detergent and water. These areas are not exposed to cleaning temperatures and should be cleaned to prevent soil from baking on during the clean cycle.



To prevent damage, do not clean or rub the gasket around the oven door. The gasket is designed to seal in heat during the clean cycle.

Wipe up excess grease or spillovers from the oven bottom to prevent excessive smoking, flare-ups or flaming during the clean cycle.

Wipe up sugary spillovers and acidic spillovers such as lemon juice, tomato sauce or milk-based sauces. Porcelain enamel is acid resistant, not acid proof. ***The porcelain finish may discolor if acidic or sugary spills are not wiped up prior to a self-clean cycle.***

To set Self-Clean:

1. Select Clean using the Options knob.
2. “Remove racks from oven” will be displayed. Remove the racks.
3. Select Continue using the Quickset pads or the Options knob.

4. Using the Quickset pads or the Options knob,

   Select Light for a lightly soiled oven and two hours of cleaning time

   OR

   Select Medium for medium soiled oven and three hours of cleaning time

   OR

   Select Heavy for a heavily soiled oven and four hours of cleaning time.
5. “Clean”, the selected cleaning time and approximate unlocking time will be displayed while the oven is cleaning. “Oven Cooling” will appear in the display when the cleaning time has been completed and the oven is still locked.

Note: The door lock will disengage approximately one hour after the cleaning time is completed. “Oven Cooling” will turn off in the display when the oven door has unlocked.

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

Care & Cleaning

To Delay a Self-Clean Cycle:

1. Select Clean using the Options knob.
2. “Remove racks from oven” will be displayed. Remove the racks.
3. Select Continue using the Quickset pads or the Options knob.
4. Using the Quickset pads or the Options knob,

   Select Light for a lightly soiled oven and two hours of cleaning time

   OR

   Select Medium for medium soiled oven and three hours of cleaning time

   OR

   Select Heavy for a heavily soiled oven and four hours of cleaning time.
5. The selected cleaning time and approximate unlocking time will be displayed.
6. After five seconds, Options will be displayed. Select Options using the Quickset pads or the Options knob.
7. Select Delay using the Quickset pads or the Options knob.
8. Select the number of hours you want to delay the start of the self-clean cycle from the displayed times using the Quickset pads or the Options knob.

   OR

   Select the desired delay time using the Set knob. The cycle can be delayed up to nine hours.
9. The delay time and cleaning time will be displayed.

After Self-Cleaning

About one hour after the end of the clean cycle, the lock will disengage and “Oven Cooling” will turn off in the display. At this point, the door can be opened.

Some soil may leave a light gray, powdery ash which can be removed with a damp cloth. If soil remains, it indicates that the clean cycle was not long enough. The soil will be removed during the next clean cycle.

If the oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement.

A white discoloration may appear after cleaning if acidic or sugary foods were not wiped up before the clean cycle. This is normal and will NOT affect performance.

Notes:

- If the oven door is left open, “Please Close Door” will flash in the display until the door is closed.
- If more than 30 seconds elapse between pressing the Clean pad and pressing a number pad, the program will automatically return to the previous display.
- The oven door will be damaged if the oven door is forced to open during cleaning or cooling process.
- The first few times the oven is cleaned, some smoke and odor may be detected. This is normal and will lessen or disappear with use. If the oven is heavily soiled, or if the broiler pan was accidently left in the oven, excessive smoke and odor may occur.
- As the oven heats and cools, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage your appliance.

CARE & CLEANING

Cleaning Procedures

⚠ CAUTION

- **Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.**
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

PART	PROCEDURE
Broiler Pan and Insert	***Never cover insert with aluminum foil as this prevents the fat from draining to the pan below.*** • Place soapy cloth over insert and pan; let soak to loosen soil. • Wash in warm soapy water. Use scouring pad to remove stubborn soil. • Broiler pan and insert can be cleaned in dishwasher.
Control Panel	• To activate "Control Lock" for cleaning, see page 5. • Wipe with damp cloth. Dry thoroughly. • Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. ***DO NOT spray directly on control pads and display area.*** • Do not use other cleaning sprays, abrasive cleaners or large amounts of water on the panel.
Control Knobs	• Remove knobs in the OFF position by pulling forward. • Wash, rinse and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish.
Door Handle, Oven Exterior (select models) **– Stainless Steel**	• ***DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH.*** • ***DO NOT USE "ORANGE" OR ABRASIVE CLEANERS.*** • ***ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING.*** • **Daily Cleaning/Light Soil ––** Wipe with one of the following - soapy water, white vinegar/water solution, Formula 409 Glass and Surface Cleaner* or a similar glass cleaner - using a sponge or soft cloth. Rinse and dry. To polish and help prevent fingerprints, follow with Stainless Steel Magic Spray (Part No. 20000008)**. • **Moderate/Heavy Soil ––** Wipe with one of the following - Bon Ami*, Smart Cleanser*, or Soft Scrub* - using a damp sponge or soft cloth. Rinse and dry. Stubborn soils may be removed with a damp Scotch-Brite* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray.
Oven Window & Door – Glass	• Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass causing staining. • Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner can be used if sprayed on a cloth first. • Do not use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaners as they will scratch glass.
Oven Trim – Metal Finishes	• Wash with soap and water, glass cleaners or mild liquid sprays. Avoid using excessive amounts of water. • Remove stubborn soils with nonabrasive cleaners such as Bon Ami* or a baking soda and water paste; rinse and dry. Do not use abrasive cleaners.
Oven Interior	• See page 24 for information on the self-clean oven. • To remove occasional spillovers between cleanings, use a plastic soap-filled scouring pad; rinse well. • Wipe up sugary spillovers and acidic spillovers such as lemon juice, tomato sauce or milk-based sauces. Porcelain enamel is acid resistant, not acid proof. The porcelain finish may discolor if acidic or sugary spills are not wiped up prior to a self-clean cycle.
Oven Racks	• Rub with a sponge or cloth using one of the following cleaners: Bon-Ami*, Soft Scrub* or Comet*. Rinse and dry. • For hard to remove soils, use a dampened soap-filled scouring pad. Rinse and dry. • Racks will permanently discolor and may not slide smoothly if left in the oven during a self-clean operation. If this occurs, wipe the rack and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil.

MAINTENANCE

Oven Light

⚠ CAUTION

- Disconnect power to oven before replacing light bulb.
- Allow oven to cool before replacing light bulb.
- Make sure bulb cover and bulb are cool before touching.

To assure the proper replacement bulb is used, order bulb from Jenn-Air. Call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247), ask for part number 74004458 - halogen bulb.

To Replace Oven Light Bulb:

1. Disconnect power to the wall oven.
2. When oven is cool, use fingertips to grasp edge of bulb cover. Pull out and remove.
3. Carefully remove old bulb by pulling **straight out** of ceramic base.
4. To avoid damaging or decreasing the life of the new bulb, do not touch the bulb with bare hands or fingers. Hold with a dry cloth or paper towel. Push new bulb prongs **straight into** small holes of ceramic base.
5. Replace bulb cover by snapping into place.
6. Reconnect power to the oven. Reset clock.

Oven Window

To protect the oven door window:

1. Do not use abrasive cleaning agents such as steel wool scouring pads or powdered cleansers as they may scratch the glass.
2. Do not hit the glass with pots, pans, furniture, toys, or other objects.
3. Do not close the oven door until the oven racks are in place.

Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
For most concerns, try these first.	• Check if oven controls have been properly set. • Check if oven is properly connected to electrical outlet. • Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse. • Check power supply.
Clock, indicator words, and/or lights operate but oven does not heat.	• Clock controls may be set for a Cook/Hold or Delay function. • The Oven Control Lockout may have been set. (See page 5.)
Oven light and/or clock does not function.	• The light bulb is loose or defective. • The oven light does not work during self-cleaning process. • Oven may be in Sabbath Mode. (See page 21.)
There is a strong odor or light smoke when oven is turned on.	• This is normal for a new wall oven and will disappear after a few uses. Initiating a clean cycle will "burn off" the smells more quickly. Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor. • Excessive food soils on the oven bottom. Use a self-clean cycle.
Oven will not activate the self-cleaning process.	• Oven may be set for a delay clean. • Oven may be set for Sabbath Mode. (See page 21.) • Double wall ovens - only one oven cavity can be cleaned at one time.
Oven did not clean properly.	• Oven may need longer cleaning time. • Excessive spills were not removed prior to self-cleaning process.
Foods do not broil properly.	• Check rack position. (See page 10.) • Voltage into house may be low.
Baked food is burned or too brown on top.	• Food may be positioned incorrectly in oven. (See **"C*ooking Made Simple"*** booklet.) • Oven not preheated properly.
Foods bake unevenly.	• The oven may be installed improperly. • Check the oven rack with a level. • Stagger pans, do not allow pans to touch each other or oven wall. • Check instructions for suggested placement of pans on oven rack. (See **"C*ooking Made Simple"*** booklet.) • There may be too many pans on one rack. • Baking pans may be oversized.
Oven door will not unlock.	• Oven may not have cooled to safe temperature after self-cleaning process.

cont.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
Oven baking results are less than expected.	• The pans being used may not be of the size or material recommended for best results. (See ***"Cooking Made Simple"*** booklet). • There may not be sufficient room around sides of the pans for proper air circulation in the oven. • Check instructions for preheating, rack position and oven temperature.
Baking results differ from previous oven.	• Oven thermostat calibration may differ between old and new ovens. Follow recipe and use the directions in this guide before calling for service since the calibration on the previous oven may have drifted to a too high or too low setting. (See page 21 - Temp Adjust.)
Fan is heard when oven is turned on.	• This is the cooling fan and is normal. The fan will continue to run after use until the oven cools. (See page 12.)
Cooling fan continues to operate after the oven has been turned off.	• This is normal. The fan will automatically shut off when the oven has cooled.
Probe does not work. (select models)	• Check to be sure probe plug is properly inserted into oven receptacle. • Probe may not be positioned in food properly. • Probe temperature may have been improperly set. • Food may have been too cold or frozen when the probe was inserted.
Fault Codes	• The oven may detect a fault during programming or during operation. If a fault is detected, the message "Fault detected - press power to clear" or "Fault detected - press enter to try again" may appear. Follow directions in the display. If the fault reappears or does not clear, call an authorized servicer or the toll-free number in the display. • If the same operation is attempted before having the wall oven repaired, the message "Feature not available" will appear. The feature will remain inoperable until service is obtained. • If the oven is heavily soiled, excessive flareups may result in a fault code during cleaning. Press the CANCEL pad and allow the oven to cool completely, wipe out excess soil, then reset the clean cycle. If the fault code reappears, contact an authorized servicer.
There are no beeps and no display.	• Oven may be in Sabbath Mode. (See page 21.)
Noises may be heard.	• The oven makes several low level noises. You may hear the oven cooling fan going on and off. You may also hear the oven relays as they go on and off. These are all normal. • As the oven heats and cools, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage your appliance.

NOTES

Warranty & Service

Warranty

Full One Year Warranty – Parts and Labor

For **one (1) year** from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

Limited Warranties – Parts Only

Second Year – After the first year from the original purchase date, parts which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation, trip charge and diagnostic charge, if required.

Third Through Fifth Year – From the original purchase date, parts listed below which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation, trip charge and diagnostic charge, if required.

- **Electronic Controls**
- **Electric Heating Elements:** Broil, convect and bake elements on electric cooking appliances.

Canadian Residents

The above warranties only cover an appliance installed in Canada that has been certified or listed by appropriate test agencies for compliance to a National Standard of Canada unless the appliance was brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

Limited Warranty Outside the United States and Canada – Parts Only

For two (2) years from the date of original retail purchase, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation, trip charge and diagnostic charge, if required.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.*

What is Not Covered By These Warranties:

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
   a. Improper installation, delivery, or maintenance.
   b. Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
   c. Misuse, abuse, accidents, or unreasonable use.
   d. Incorrect electric current, voltage, or supply.
   e. Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
   a. Correct installation errors.
   b. Instruct the user on the proper use of the product.
   c. Transport the appliance to the servicer.
6. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

If You Need Service

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services℠, Jenn-Air Customer Assistance at 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Services℠, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**.

  U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Services℠, Jenn-Air Customer Assistance.

Notes:

When writing or calling about a service problem, please include the following information:

a. Your name, address and telephone number;
b. Model number and serial number;
c. Name and address of your dealer or servicer;
d. A clear description of the problem you are having;
e. Proof of purchase (sales receipt).

Four encastré électrique de 76 cm (30 po) Jenn-Air ProStyle

Guide d'utilisation et d'entretien

Table des matières

Sécurité 33-35
Cuisson 36-44
Options 45-50
Favorites 51-52
Programmation 53-56
Aide 56
Nettoyage 57-59
Entretien 60
Recherche des pannes 61-62
Garantie et service 63
Guía de Uso y Cuidado 64

JENN-AIR

Installateur: Remettre ce guide au propriétaire.

Consommateur: Lire le guide; le conserver pour consultation ultérieure. Conserver la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Si vous avez des questions, veuillez nous appeler :

Jenn-Air Customer Assistance
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)
(lundi au vendredi, 8 h à 20 h, heure de l'Est)
Internet: http://www.jennair.com

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos produits de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

Reportez-vous à la page 63 pour plus d'informations concernant le service après-vente.

SÉCURITÉ

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Les instructions de sécurité importantes et les paragraphes «avertissement» de ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations qui pourraient se présenter. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement de l'appareil.

Toujours prendre contact avec le détaillant, le distributeur, l'agent de service après-vente ou le fabricant dans le cas de problèmes ou de conditions qui ne seraient pas comprises.

Reconnaître les étiquettes, paragraphes et symboles sur la sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT – Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en de graves blessures ou même la mort.

⚠ ATTENTION

ATTENTION – Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en des blessures mineures.

Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil; observer toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels que pourrait susciter une utilisation incorrecte de l'appareil. Utiliser l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

Pour une utilisation adéquate et en sécurité, il faut que l'appareil soit convenablement installé par un technicien qualifié, et relié à la terre. Ne pas régler, réparer ni remplacer un composant, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

Toujours débrancher l'appareil avant d'y faire de l'entretien.

Pour éviter un incendie ou des dommages de fumée

- S'assurer que tous les matériaux de conditionnement sont retirés de l'appareil avant de le mettre en marche.
- Garder les matériaux combustibles, l'essence et autres matières et vapeurs inflammables bien éloignés de l'appareil. Ne pas ranger de matériaux inflammables dans un four.
- De nombreux types de plastique sont affectés par la chaleur. Garder les plastiques éloignés des pièces de l'appareil pouvant devenir chaudes.
- Pour empêcher qu'un feu de graisse ne se déclare, éviter toute accumulation de graisse ou autres matières inflammables dans l'appareil ou au voisinage.

En cas d'incendie

- Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre de la graisse enflammée. Utiliser du bicarbonate de soude ou un extincteur à poudre chimique ou à mousse pour étouffer les flammes.
  1. Interrompre l'alimentation électrique de l'appareil pour minimiser la propagation des flammes.
  2. **NE JAMAIS** saisir ou déplacer un ustensile de cuisine enflammé.
  3. Fermer la porte du four pour étouffer les flammes.

Sécurité pour les enfants

⚠ ATTENTION

NE JAMAIS remiser dans une armoire au-dessus d'un appareil des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur l'appareil ou sur la porte pour atteindre un objet, pourrait se blesser gravement.

SÉCURITÉ

- **NE JAMAIS** laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou encore chaud. Ne jamais laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.
- Il est important d'enseigner aux enfants que l'appareil et les ustensiles placés dedans peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Il est important d'enseigner aux enfants qu'un appareil ménager n'est pas un jouet, et qu'ils ne doivent toucher aucune commande ou autre composant de l'appareil.

Familiarisation avec l'appareil

⚠ ATTENTION

NE JAMAIS utiliser un appareil comme escabeau pour atteindre les armoires se trouvant au-dessus. Le mauvais emploi de porte d'appareil comme par exemple en tant qu'escabeau, le fait de s'appuyer ou de s'asseoir sur la porte, peuvent entraîner le renversement de l'appareil, casser la porte et gravement blesser.

- Ne pas utiliser cet appareil pour chauffer ou pour garder chaude une pièce, sinon des dommages à l'appareil pourraient s'ensuivre et cela pourrait être dangereux pour l'utilisateur. Aussi, ne pas utiliser le four pour ranger des aliments ou des ustensiles de cuisine.
- Ne pas bloquer ou obstruer l'évent du four.
- NE JAMAIS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE CUISSON NI LES PAROIS INTÉRIEURES DU FOUR. Les éléments de cuisson peuvent être brûlants même s'ils ne sont plus rouges. Les surfaces intérieures du four peuvent atteindre une température suffisamment élevée pour infliger des brûlures. Pendant et après usage, ne pas toucher les éléments de cuisson ni les parois intérieures du four et éviter leur contact avec des vêtements ou autres matériaux inflammables avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir suffisamment. D'autres surfaces peuvent également atteindre une température suffisamment élevée pour brûler : les ouvertures d'évent et les surfaces avoisinantes, ainsi que les portes et les hublots des fours.
- Ne pas toucher l'ampoule du four brûlante avec un chiffon humide car elle pourrait se briser. Si tel est le cas, débrancher l'appareil avant de retirer l'ampoule pour éviter une décharge électrique.
- On doit entendre le bruit du ventilateur de refroidissement à chaque foir que le four est en cours d'utilisation. Sinon, appeler un réparateur autorisé.
- **NE JAMAIS** garnir la sole du four ou une grille du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci pourrait susciter un risque de choc électrique ou d'incendie, ou une détérioration de l'appareil. Utiliser de la feuille d'aluminium uniquement selon les instructions de ce guide.

Cuisson et sécurité

- NE JAMAIS faire chauffer un récipient non ouvert dans le four. L'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et de graves dommages matériels ou corporels.
- Utiliser des maniques robustes et sèches. Des maniques humides peuvent provoquer la formation de vapeur brûlante. Ne jamais utiliser un torchon à vaisselle ou autre article textile à la place de maniques; un tel article pourrait traîner sur un brûleur et s'enflammer, ou accrocher un ustensile ou un composant de l'appareil.
- Porter un vêtement approprié. Éviter de porter des vêtements amples ou à longues manches pendant l'utilisation de l'appareil. Ils peuvent prendre feu si le vêtement entre en contact avec un élément de cuisson brûlant.
- Placer toujours les grilles à la position appropriée dans le four lorsque le four est froid. Faire coulisser la grille vers l'extérieur avant d'ajouter ou enlever un plat; utiliser pour cela une manique robuste et sèche. Éviter d'introduire la main dans le four pour y placer ou retirer un plat. S'il est nécessaire de déplacer une grille lorsqu'elle est chaude, utiliser une manique sèche. Ne pas toucher un élément chaud avec une manique.
- N'utiliser les grilles que dans le four dans lequel elles ont été achetées/expédiées.
- Ouvrir toujours la porte du four très prudemment. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou d'introduire un plat.
- **AVERTISSEMENT - METS PRÉPARÉS :** Respecter les instructions du fabricant. Si le contenant ou le couvercle en plastique d'un mets surgelé se déforme ou est endommagé durant la cuisson, jeter immédiatement le récipient et son contenu. Les aliments pourraient être contaminés.

SÉCURITÉ

- Ne pas permettre le contact de papier d'aluminium ou de sonde à viande avec les éléments chauffants.
- Toujours éteindre toutes les commandes une fois la cuisson terminée.

Ustensiles et sécurité

- Appliquer les instructions du fabricant lors de l'emploi d'un sachet pour cuisson au four.
- La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisine traditionnels. Ne pas utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. Ne pas utiliser de système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce guide peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.
- Seuls certains matériaux en verre, vitrocéramique, céramique, terre cuite, ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés dans le four sans risque de bris sous l'effet du choc thermique. Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile en verre.

Nettoyage et sécurité

- Arrêter toutes les commandes et attendre le refroidissement de tous les composants avant de les toucher ou d'entreprendre le nettoyage. Nettoyer l'appareil avec précaution. Travailler prudemment pour éviter des brûlures par la vapeur en cas d'utilisation d'un chiffon ou d'une éponge humide lors de l'élimination d'un produit renversé sur une surface chaude. Certains produits de nettoyage peuvent générer des vapeurs nocives lorsqu'on les applique sur une surface chaude.
- Nettoyer uniquement les pièces mentionnées dans ce guide.
- Ne pas nettoyer le joint de porte; le joint joue un rôle essentiel quant à l'étanchéité. Ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser de produit de nettoyage ou enduits de four dans le four autonettoyant ou sur les zones voisines.
- Avant d'exécuter une opération d'autonettoyage, retirer la lèchefrite, les grilles du four et les autres ustensiles, et éliminer par essuyage tout excès de résidus renversés pour éviter la formation de fumée ou l'inflammation de ces résidus.

Avertissement et avis important pour la sécurité

La loi californienne «Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act» de 1986 (proposition 65) stipule la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste de substances que l'état de Californie considère comme cancérigènes ou dangereuses pour le système reproducteur, et impose aux entreprises commerciales l'obligation de signaler à leurs clients les risques d'exposition à de telles substances.

Nous informons les utilisateurs de cet appareil que lors d'une opération d'autonettoyage, ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont le monoxyde de carbone. Pour minimiser l'exposition, veiller à ce que la pièce où se trouve le four soit convenablement aérée durant une opération d'autonettoyage par l'ouverture d'une fenêtre ou d'une porte.

AVIS IMPORTANT - OISEAUX FAMILIERS : Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Ne pas garder un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les fumées émises durant une opération d'autonettoyage peuvent être dangereuses ou mortelles pour un oiseau, de même que les fumées émises lors du chauffage excessif de graisse, huile, margarine, par exemple dans un ustensile à revêtement antiadhésif.

Four autonettoyant

⚠ ATTENTION

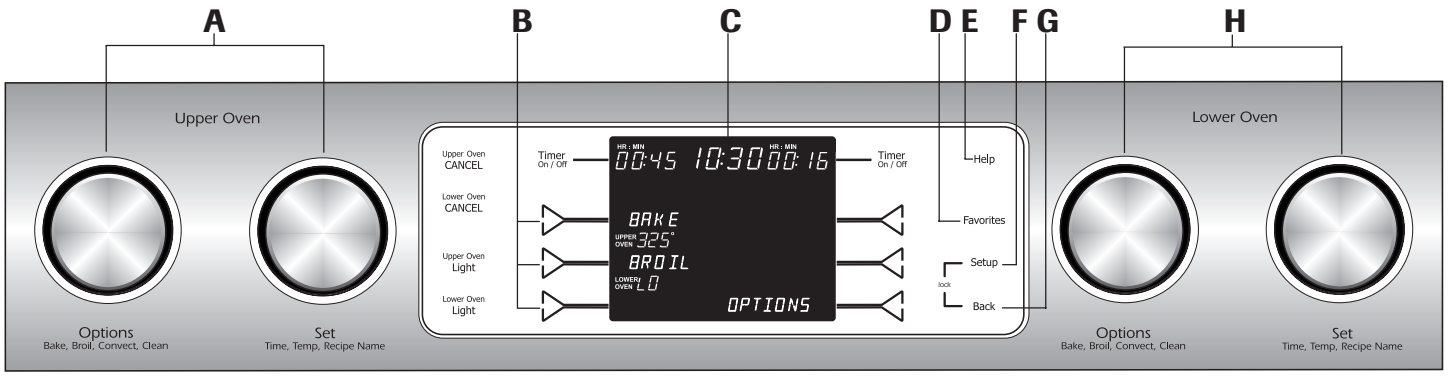
Ne laisser aucune nourriture, ustensile de cuisine, grille ou lèchefrite dans le four lors de l'autonettoyage.

Remarque : Le fonctionnement en mode micro-ondes (certains modèles) est indiqué dans le guide d'utilisation et d'entretien emballé avec le four à micro-ondes.

Conserver ces instructions pour consultation ultérieure

CUISSON

Tableau de commande



Le tableau de commande est conçu pour faciliter la programmation. La fenêtre d'affichage indique les options de chaque fonction et se déplace d'étape en étape tout au long du processus de programmation. Dans le cas des fours doubles, il est indiqué UPPER OVEN (FOUR SUPÉRIEUR) ou LOWER OVEN (FOUR INFÉRIEUR) pour savoir quel four est programmé. L'affichage ci-dessus est celui d'un four double programmé pour des opérations de cuisson et de gril.

A	Boutons d'options et de réglage - Four supérieur	S'utilisent pour programmer le four supérieur.
B	Touches rapides	S'utilisent pour choisir les options dans la fenêtre d'affichage (à côté de la fenêtre, des deux côtés).
C	Fenêtre d'affichage	Affiche les options, les fonctions du four.
D	Favorites (Favorites)	S'utilisent pour accéder aux cycles de cuisson, pour les programmer ou les sauvegarder.
E	Help (Aide)	Pour une aide sur écran.
F	Setup (Programmation)	S'utilise pour visualiser ou changer les réglages par défaut établis en usine.
G	Back (Arrière) (Programmation)	Les retours montrent à l'afficheur précédent.
H	Boutons d'options et de réglage - Four inférieur (certains modèles)	S'utilisent pour programmer le four inférieur.

Boutons d'options et SET (Réglage)

Utiliser le bouton d'options pour sélectionner Cuisson courante, Gril, Convection, Nettoyage et Autres options. Tourner le bouton pour afficher les options. Lorsque le choix désiré clignote à l'afficheur, appuyer sur le bouton pour confirmer la sélection.

Utiliser le bouton de réglage pour programmer la durée, la température ou nommer des recettes. Tourner le bouton pour afficher le réglage désiré. Lorsque le choix désiré clignote sur l'afficheur, appuyer sur le bouton pour confirmer la sélection.

Les touches rapides peuvent aussi servir à choisir l'option ou la fonction souhaitée dans la fenêtre d'affichage. Pour sélectionner l'option ou la fonction, appuyer sur la touche rapide à côté du mot.

Si l'on doit sortir d'une fonction ou d'une option de l'affichage, appuyer sur la touche Back (Arrière). Lorsque la programmation est terminée, appuyer sur bouton de réglage ou attendre 3 secondes pour que la fonction se mette en marche.

Les flèches de l'affichage indiquent des écrans supplémentaires avec d'autres options. Appuyer sur les touches rapides à côté des flèches pour voir défiler l'affichage.

Remarque : Trois secondes après avoir entré la fonction, l'option, le chiffre ou la lettre, la fonction sera automatiquement entrée. Si un intervalle de plus de 30 secondes s'écoule entre les étapes de la programmation, la fonction est annulée et l'afficheur présente de nouveau l'information antérieure.

Horloge

Réglage de l'horloge :

1. Appuyer sur la touche Setup (Programmation).
2. Sélectionner Clock (Horloge) à l'aide des touches rapides.
3. Sélectionner Time (Durée).
4. Entrer la durée à l'aide du bouton Set (Réglage). (Bouton Set du four supérieur pour modèles de four encastré double.)
5. Choisir AM ou PM en mode 12 heures (pour un mode de 24 heures, voir page 37).

CUISSON

6. Sélectionner Set (Valider).
7. Pour sortir du mode de programmation, appuyer sur Setup ou Back.

Entrée du jour de la semaine :

1. Appuyer sur Setup (Programmation).
2. Appuyer sur Clock (Horloge).
3. Sélectionner le jour.
4. Sélectionner Bwd (Arrière) ou Fwd (Avant) pour voir défiler les jours.
5. Sélectionner Set (Valider).
6. Pour sortir du mode de programmation, appuyer sur Setup ou Back.

Annulation de l'affichage de l'heure/du jour de la semaine :

1. Appuyer sur Setup.
2. Appuyer sur Clock.
3. Appuyer sur la flèche vers le bas pour passer à l'écran suivant.
4. Sélectionner Disable (Désactiver).
5. Sélectionner OFF (ARRÊT) pour arrêter l'affichage de l'horloge ou sélectionner ON (MARCHE) pour mettre l'affichage de l'horloge en marche.
6. Sélectionner Set.
7. Sélectionner OFF (ARRÊT) pour arrêter l'affichage du jour ou sélectionner ON (MARCHE) pour mettre l'affichage du jour en marche.
8. Sélectionner Set.
9. Pour sortir du mode de programmation, appuyer sur Setup ou Back.

Réglage de l'horloge à un format de 12 ou 24 heures :

L'horloge peut être réglée pour afficher l'heure sous un format de 12 ou de 24 heures. Pour régler l'horloge à un format de 12 ou 24 heures :

1. Appuyer sur la touche Setup.
2. Sélectionner Clock.
3. Utiliser le flèche vers le bas pour passer à l'écran suivant.
4. Sélectionner 12/24 Hr.
5. Sélectionner 12 Hr ou 24 Hr.
6. Selectionner Set.
7. Pour sortir du mode de programmation, appuyer sur Setup ou Back.

Minuteries

Réglage des minuteries :

1. Appuyer sur la touche Timer.
2. Sélectionner l'une des durées affichées à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.

Remarque : Chaque pression sur les durées affichées ajoute une durée supplémentaire. Par exemple, si l'on appuie trois fois sur « 10 min », cela donne 30 minutes sur la minuterie (0:30).

3. Après trois secondes, la minuterie commence le compte à rebours.

Changement de la durée entrée une fois que la minuterie a débuté :

1. Appuyer sur la touche Timer UNE FOIS.
2. Sélectionner l'une des durées affichées à l'aide des touches rapides jusqu'à ce que la durée désirée soit entrée.
3. Après trois secondes, la minuterie commence le compte à rebours de la nouvelle durée.

Annulation de la minuterie :

1. Appuyer sur la touche Timer DEUX FOIS. OU
2. Appuyer sur la touche Timer UNE FOIS et sélectionner CANCEL (Annuler) à l'aide des touches rapides.

Changement du format de la minuterie :

Les minuteries peuvent être réglées pour afficher les heures et les minutes (HR/MN) ou les minutes et les secondes (MN/SEC).

1. Appuyer sur la touche Setup.
2. Sélectionner la flèche vers le bas et faire défiler jusqu'à ce que l'on voie Timer Format (Format de minuterie).
3. Sélectionner Timer Format.
4. Sélectionner HR/MN ou MN/SEC.
5. Sélectionner Set.

Changement des bips de la minuterie :

Les bips des minuterie peuvent être changés. Les options sont deux bips toutes les trente secondes, deux bips toutes les soixante secondes ou un seul bip. Le réglage par défaut est un bip.

1. Appuyer sur la touche Setup.
2. Sélectionner la flèche vers le bas pour faire défiler l'écran jusqu'à ce que Tones (Tonalités) soit affiché.
3. Sélectionner Tones.
4. Sélectionner Timers.
5. Sélectionner le format désiré (2-30 secondes, 2-60 secondes ou 1 bip).
6. Sélectionner Set.
7. Pour sortir du mode de programmation, appuyer sur Setup.

Cuisson

Verrouillage des commandes et de la porte du four

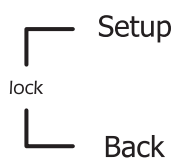
Il est possible de verrouiller les commandes et la porte du four pour empêcher une programmation accidentelle. Si une fonction du four est en cours d'utilisation, il n'est pas possible de verrouiller la porte et les commandes.

Verrouillage de la porte et des commandes :

Appuyer sur les touches Back (Arrière) et Setup (Programmation) en même temps, et les maintenir pendant trois secondes, ou jusqu'à ce que le mot Oven Locked (Four verrouillé) paraisse à l'afficheur.

Déverrouillage de la porte et des commandes :

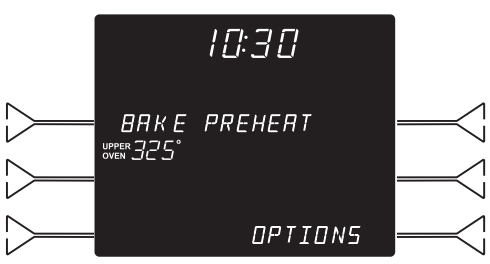
Appuyer sur les touches Back et Setup en même temps, et les maintenir pendant trois secondes. Unlocking Door (Déverrouillage du porte) paraît à l'afficheur lorsque les commandes sont déverrouillées.



Cuisson au four

Programmation d'une cuisson au four :

1. Appuyer sur le bouton d'options. Le mot Bake (Cuisson courante) clignote.
2. Appuyer sur la touche rapide ou le bouton d'options pour sélectionner Bake (Cuisson courante).
3. Sélectionner l'une des températures affichées à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options. Pour programmer d'autres températures, utiliser le bouton Set (Réglage).
   - La température peut être réglée de 75 à 285 °C (170 à 550 °F) en incréments de 5°.
   - Après trois secondes, le four commence à préchauffer. Les mots UPPER OVEN (FOUR SUPÉRIEUR) et/ou LOWER OVEN (FOUR INFÉRIEUR) et BAKE PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE DE CUISSON) paraissent à l'afficheur en même temps que 38 °C (100 °F) ou la température réelle du four, selon celle qui est la plus élevée.



   - La température de l'afficheur augmente par incréments de 0,5 °C (1 °F) jusqu'à ce que le four atteigne la température préétablie. Attendre environ 15 minutes que le four préchauffe.
   - Lorsque le four est préchauffé, il émet un signal sonore et le mot PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE) s'éteint.
4. À la fin de la cuisson, arrêter le four en appuyant sur la touche CANCEL (Annuler). Retirer les aliments du four. Le four continue à fonctionner tant que l'on n'appuie pas sur la touche CANCEL.

Remarques sur la cuisson au four :

- Si un intervalle de plus de 30 secondes s'écoule entre la pression sur les touches, l'afficheur présente de nouveau l'information antérieure.
- Toutes les fois que la température paraît à l'afficheur, le four est en train de chauffer.
- Pour rappeler la température programmée lors du préchauffage, appuyer sur le bouton d'réglage.
- Pour modifier la température du four en cours de cuisson, appuyer sur le bouton d'options et sélectionner une température affichée ou utiliser le bouton de réglage pour entrer la température désirée.
- Pour plus de conseils sur la cuisson, se reporter à la brochure « La cuisson simplifiée ».
- Le four s'arrête automatiquement après 12 heures s'il a été accidentellement laissé en marche. Pour programmer un mode sabbat, voir page 54.

Options de cuisson au four

Les options **Cook & Hold** (Cuisson et maintien) et **Delay** (Démarrage différé) sont disponibles lors de la cuisson. Avec l'option **Cook & Hold**, le four se met à chauffer immédiatement après programmation. Puis, le four cuit pendant une durée précise. Lorsque cette durée s'est écoulée, le four maintient le mets au chaud pendant une heure au maximum puis s'éteint automatiquement.

Avec l'option **Delay**, le four se met à cuire plus tard dans la journée. Sélectionner la durée désirée avant que le four ne se mette en marche et la durée pendant laquelle la cuisson doit avoir lieu. Le four se met à chauffer à l'heure choisie et cuit pendant la durée spécifiée. Lorsque cette durée s'est écoulée, le four maintient le mets au chaud pendant une heure au maximum puis s'éteint automatiquement.

Programmation de l'option Cook & Hold (Cuisson et maintien) :

1. Après la programmation de la cuisson courante au four, appuyer sur Options à l'aide de la touche rapide.
2. Sélectionner Cook/Hold.
3. Sélectionner la durée désirée de cuisson en appuyant sur les touches rapides ou en tournant le bouton de réglage.

Le four va cuire pendant la durée sélectionnée, puis gardera les aliments au chaud pendant une heure.

suite

CUISSON

Programmation d'une cuisson différée :

1. Après la programmation de la cuisson courante au four, appuyer sur Options à l'aide de la touche rapide.
2. Sélectioner Delay (Démarrage différé).
3. Sélectionner la durée désirée avant que ne débute la cuisson à l'aide des durées affichées ou du bouton de réglage.
4. Sélectionner la durée désirée de cuisson à l'aide des durées affichées ou du bouton de réglage.
5. L'afficheur indique Delay Bake (Cuisson différée), la température, la durée d'attente et la durée de cuisson.

Remarque : Les options Cook & Hold et Delay sont aussi accessibles avec la touche More Options (Autres options).

⚠ ATTENTION

Ne pas utiliser la cuisson différée pour des denrées très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.

Convection (certains modèles)

La cuisson avec convection fait appel à un ventilateur pour faire circuler de l'air chaud uniformément au-dessus, en dessous et tout autour de la nourriture. Il en résulte que les aliments sont cuits et rissolés uniformément, souvent en des temps plus courts, à des températures inférieures et avec la flexibilité d'utiliser plus d'une grille en même temps.

Remarques sur la convection :

- Le régulateur du four arrive de l'usine avec un réglage de conversion automatique pour convection. En utilisant **Convect Bake** (Cuisson avec convection) et **Convect Pastry** (Pâtisserie avec convection), entrer les températures de cuisson traditionnelles. Le régulateur convertit automatiquement la température à une valeur de 15 °C (25 °F) inférieure à celle de la température en cuisson traditionnelle.
- Pour **Convect Roast** (Rôtissage avec convection), entrer la durée et la température de rôtissage traditionnelles. Le régulateur indique ensuite lorsque les 75% de la durée se sont écoulés et avertit de vérifier si la nourriture est cuite.
- Pour arrêter la conversion automatique pour convection, voir page 53.

Options de convection

Les options **Cook & Hold** (Cuisson et maintien) et **Delay** (Démarrage différé) sont disponibles lors de la cuisson avec convection. Voir page 38 comment programmer une option Cook & Hold ou Delay.

Aliments suggérés pour les sélections de convection

CUISSON AVEC CONVECTION	GRIL AVEC CONVECTION	RÔTISSAGE AVEC CONVECTION	PÂTISSERIE AVEC CONVECTION
Cuisson sur plusieurs grilles de petits gâteaux/biscuits Pains Plats mijotés Tartes/tourtes Gâteaux	Biftecks Darnes de poisson Filets de poisson Côtelettes de porc Poitrines de poulet Crevettes	Poulet entier Dinde entière Légumes Rôtis de porc Rôtis de bœuf	Tartes surgelées Chaussons Choux à la crème Pâte feuilletée

Cuisson avec convection

(certains modèles)

Programmation d'une cuisson avec convection :

1. Tourner le bouton d'options pour afficher la convection.
2. Sélectionner Convect à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.
3. Sélectionner la cuisson à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.
4. Sélectionner la température du four à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.

   Ou

   Sélectionner la température désirée à l'aide du bouton de réglage. Appuyer sur le bouton pour valider la programmation.

- La température peut être réglée de 75 à 285 °C (170 à 550 °F) en incréments de 5°.
- Après trois secondes, le four commence à préchauffer. Les mots UPPER OVEN (FOUR SUPÉRIEUR) et/ou LOWER OVEN (FOUR INFÉRIEUR) et BAKE PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE DE CUISSON) paraissent à l'afficheur en même temps que 38 °C (100 °F) ou la température réelle du four, selon celle qui est la plus élevée.

Cuisson

- La température de l'afficheur augmente par incréments de 0,5 °C (1 °F) jusqu'à ce que le four atteigne la température préétablie. Attendre environ 15 minutes que le four préchauffe.
- Lorsque le four est préchauffé, il émet un signal sonore, le mot PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE) s'éteint et le mot BAKE (CUISSON AU FOUR) est affiché.
- Placer la nourriture dans le four.

5. À la fin de la cuisson, arrêter le four en appuyant sur la touche CANCEL (Annuler). Retirer les aliments du four. Le four continue à fonctionner tant que l'on n'appuie pas sur la touche CANCEL.

Rôtissage avec convection
(certains modèles)

Programmation d'un rôtissage avec convection :

1. Placer la nourriture dans le four.
2. Tourner le bouton d'options pour afficher la convection.
3. Sélectionner Convect à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.
4. Sélectionner Roast (Rôtissage) à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.
5. Sélectionner l'une des températures affichées à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.

   OU

   Entrer la température désirée à l'aide du bouton de réglage. Appuyer sur le bouton pour valider la programmation.

   Les mots Enter Cook/Hold (Entrer cuisson/maintien) paraissent à l'afficheur.

- Sélectionner l'une des durées affichées à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.

  OU

  Entrer la durée désirée à l'aide du bouton de réglage. Appuyer sur le bouton pour valider la programmation.

- La température peut être réglée de 75 à 285 °C (170 à 550 °F) en incréments de 5°.
- Après trois secondes, le four commence à préchauffer. Les mots UPPER OVEN (FOUR SUPÉRIEUR) et/ou LOWER OVEN (FOUR INFÉRIEUR) paraissent à l'afficheur en même temps que 38 °C (100 °F) ou la température réelle du four, selon celle qui est la plus élevée.
- La température de l'afficheur augmente par incréments de 0,5 °C (1 °F) jusqu'à ce que le four atteigne la température préétablie.

6. Aux trois-quarts de la durée de cuisson, le four signale de vérifier la nourriture. Vérifier la cuisson à l'aide d'un thermomètre à viande. Si la cuisson est terminée, sortir l'aliment du four et appuyer sur la touche CANCEL (ANNULER) pour arrêter le four.
7. Si la nourriture n'est pas cuite, continuer le rôtissage.

   Une fois que la durée programmée s'est écoulée, le four passe automatiquement au mode Keep Warm (Maintien au chaud) pendant une heure. Si la nourriture est sortie du four avant que cette heure ne s'écoule, appuyer sur la touche CANCEL.

Pâtisserie avec convection
(certains modèles)

La pâtisserie avec convection est prévue pour cuire au four des pâtisseries telles que tartes surgelées, chaussons, choux à la crème et pâte feuilletée.

1. Placer la nourriture dans le four.
2. Tourner le bouton d'options pour afficher la convection.
3. Sélectionner Convect à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.
4. Sélectionner Pastry (Pâtisserie) à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.
5. Sélectionner l'une des températures affichées à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.

   OU

   Entrer la température désirée à l'aide du bouton de réglage. Appuyer sur le bouton pour valider la programmation.

- La température peut être réglée de 75 à 285 °C (170 à 550 °F) en incréments de 5°.
- Après trois secondes, le four commence à préchauffer. Les mots UPPER OVEN (FOUR SUPÉRIEUR) et/ou LOWER OVEN (FOUR INFÉRIEUR), et CONVECT PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE AVEC CONVECTION) paraissent à l'afficheur en même temps que 38 °C (100 °F) ou la température réelle du four, selon celle qui est la plus élevée.
- La température de l'afficheur augmente par incréments de 0,5 °C (1 °F) jusqu'à ce que le four atteigne la température préétablie. Attendre environ 15 minutes que le four préchauffe.

suite

Cuisson

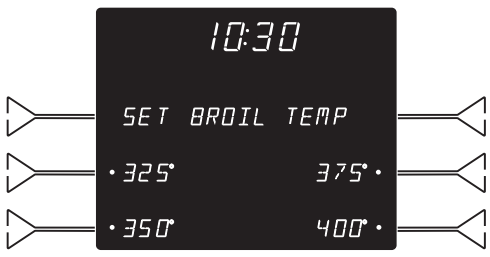
- Lorsque le four est préchauffé, il émet un signal sonore, le mot PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE) s'éteint et le mot BAKE (CUISSON AU FOUR) est affiché.

6. À la fin de la cuisson, arrêter le four en appuyant sur la touche CANCEL (ANNULER). Retirer les aliments du four. Le four continue à fonctionner tant que l'on n'appuie pas sur la touche CANCEL.

Upper Oven
CANCEL

Gril avec convection
(certains modèles)

Pour obtenir les meilleurs résultats lors de cuisson au gril, se servir d'un ustensile prévu pour cela. La porte du four doit être fermée lors du gril. Le préchauffage n'est pas nécessaire.



Programmation de gril avec convection :

1. Placer la grille du four à la bonne position. (Voir le tableau de cuisson au gril à la page 42).
2. Placer la nourriture dans le four.
3. Tourner le bouton d'options pour afficher la convection.
4. Sélectionner Convect à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.
5. Sélectionner Broil (Gril) à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.
6. Sélectionner la température du four à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.

   Appuyer sur HIGH - (gril à température élevée).

   OU

   Appuyer sur LOW - (gril à température basse).

   OU

   Entrer la température désirée à l'aide du bouton de réglage. Appuyer sur le bouton pour valider la programmation.

   - Le four comporte une caractéristique de gril variable, ce qui signifie qu'une température de gril plus basse peut être choisie. Pour choisir cette température, tourner le bouton de réglage. Appuyer sur le bouton pour valider la programmation de la température plus basse. Des températures de gril variables peuvent être programmées de 150 à 285 °C (300 à 550 °F).
7. Placer la nourriture dans le four.
8. Fermer la porte du four.
9. Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULER) lorsque l'opération de gril est terminée.

Upper Oven
CANCEL

Gril

Pour de meilleurs résultats lors de cuisson au gril, se servir d'un ustensile prévu pour cela. Pour obtenir des conseils supplémentaires de cuisson au gril, se reporter à la brochure « La cuisson simplifiée ».

Programmation d'une cuisson au gril :

1. Placer la grille du four à la bonne position (voir le tableau de cuisson au gril).
2. Placer la nourriture dans le four.
3. Tourner le bouton d'options pour afficher le gril.
4. Sélectionner Broil (Gril) à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.
5. Sélectionner HIGH (Élevé) pour un gril à temperature élevée ou LOW (Bas) pour un gril à température inférieure.
   - Le four comporte une caractéristique de gril variable, ce qui signifie que des températures de gril plus basses peuvent être choisies. Pour choisir ces températures, tourner le bouton de réglage. Appuyer sur le bouton pour valider la programmation de la température plus basse. Des températures de gril variables peuvent être programmées de de 150 à 285 °C (300 à 550 °F).
   - L'afficheur indique la température réelle du four et BROIL (GRIL).
6. Fermer la porte du four.
7. Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULER) lorsque l'opération de gril est terminée.

Upper Oven
CANCEL

Remarques sur la cuisson au gril :

- Voir page 42, le tableau de cuisson au gril pour connaître la durée et les aliments à passer au gril.
- Si plus de 30 secondes s'écoulent entre la sélection de Broil et la programmation de la température, le four ne sera pas programmé et l'afficheur reviendra à l'information précédente.
- Le gril à réglage High (Élevé) est utilisé pour la majorité des opérations de cuisson au gril. Utiliser le gril à un réglage inférieur pour la cuisson de mets devant cuire plus longtemps ou pour la cuisson de petits morceaux, afin de leur permettre d'être bien cuits sans rissolage excessif.
- Prévoir des durées de cuisson au gril plus longues et un rissolage légèrement moins doré si l'appareil fonctionne sur un circuit de 208 volts.
- Retourner la nourriture lorsque la moitié de la durée prévue pour la cuisson au gril s'est écoulée.
- Les durées de cuisson au gril peuvent être plus longues avec des températures de gril inférieures.
- Le **gril avec convection** est généralement plus rapide que le gril traditionnel. Vérifier si les aliments sont cuits après la durée minimale recommandée.

CUISSON

Tableau de cuisson au gril

ALIMENTS	GRIL TRADITIONNEL	GRIL AVEC CONVECTION (CERTAINS MODÈLES)	POSITION DE GRILLE*
Bœuf (cuit à 160° F [70° C])			
6 hamburgers, 13 mm (1/2 po) d'épaisseur	10 à 12 minutes	12 à 14 minutes	5o
2 biftecks de faux-filet, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	18 à 22 minutes	13 à 16 minutes	5o
2 biftecks de contre-filet, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	18 à 22 minutes	13 à 17 minutes	5o
2 biftecks d'aloyau, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	18 à 22 minutes	16 à 18 minutes	5o
Volaille (cuite à 170° F [75° C] sur réglage bas)	Gril à température basse	Gril à température basse	
4 poitrines désossées/sans peau	12 à 15 minutes	10 à 12 minutes	5o
4 poitrines avec os	20 à 23 minutes	18 à 20 minutes	5o
Porc (cuit à 160° F [70° C])			
4 côtelettes de porc désossées, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	20 à 28 minutes	17 à 19 minutes	4o
4 côtelettes de porc avec os, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	25 à 28 minutes	17 à 19 minutes	4o
tranche de jambon, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	16 à 18 minutes	15 à 17 minutes	4o
Poisson (cuit à 140° F [60° C])			
4 darnes d'espadon, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	8 à 12 minutes	8 à 12 minutes	4o
2 darnes de flétan, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	10 à 12 minutes	9 à 11 minutes	4o
Hoplostète, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	10 à 12 minutes	9 à 11 minutes	4o
Crevettes, (16 à 20 par livre)	8 à 10 minutes	6 à 8 minutes	4o
2 filets de saumon, 13 mm (1/2 po) d'épaisseur	8 à 12 minutes	11 à 13 minutes	4o
2 darnes de saumon, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	8 à 12 minutes	11 à 13 minutes	4o

* La lettre « o » après le numéro de position de la grille indique qu'il faut utiliser la grille surbaissée.

REMARQUE : Pour réduire la coloration et la fumée lors de cuisson au gril, la grille 4o peut être utilisée au lieu de la grille 5o.

Cuisson

Grilles du four

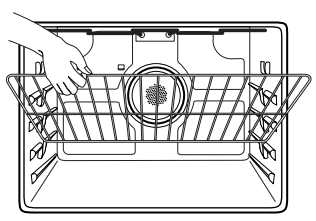
⚠ ATTENTION

- Ne pas tenter de changer la position des grilles lorsque le four est chaud.
- Ne par ranger de nourriture ou d'ustensile dans le four.

Fours à convection simples et doubles – chaque four s'accompagne de deux grilles plates et d'une grille surbaissée.

Four sans convection simples et doubles – chaque four s'accompagne d'une grille plate et d'une grille surbaissée.

Extraction :



1. Tirer sur la grille jusqu'à la butée.
2. Soulever la grille à l'avant pour pouvoir l'extraire.

Réinstallation :

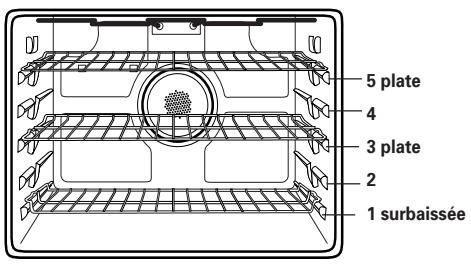
1. Placer la grille sur les supports dans le four.
2. Soulever légèrement l'avant; faire glisser la grille vers l'arrière au-delà de la position de calage.
3. Abaisser la grille pour qu'elle prenne appui sur les supports dans le four.

Positions des grilles

Grille 5 : Utilisée pour la cuisson sur trois grilles.

Grille 50 : Peut être utilisée pour la cuisson au gril.

Grille 4 : Peut être utilisée pour la cuisson au gril et la cuisson sur deux grilles.



Cuisson avec convection sur trois grilles (certains modèles)

Grille 4o : Peut être utilisée pour la cuisson au gril.

Grille 3 : Utilisée pour la plupart des produits de boulangerie et pâtisseries.

Grille 3o : Utilisée pour la plupart des produits de boulangerie, pâtisseries et tartes.

Grille 2 : Utilisée pour le rôtissage de petits morceaux de viande.

Grille 2o : Utilisée pour le rôtissage avec convection et la cuisson sur deux grilles.

Grille 1 : Utilisée pour le rôtissage de grosses pièces de viande.

Grille 1o : Peut être utilisée pour la cuisson sur trois grilles.

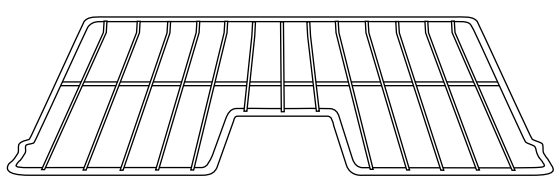
Remarques :

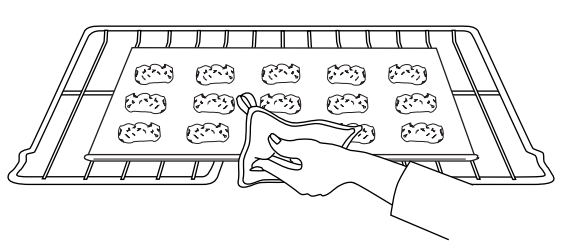
- L'utilisation de la grille **surbaissée** est indiquée par le petit « o » qui suit le numéro de position de la grille dans la liste de gauche.
- Ne pas placer d'aliment sur une grille plate à la position un lorsque la grille surbaissée est en position deux. Lorsque la grille surbaissée est en position deux, une grille plate en position un pourrait toucher la grille surbaissée lorsqu'on la sort ou la rentre du four.
- Pour la cuisson sur deux ou trois grilles, vérifier les aliments à la durée minimale suggérée pour éviter un excès de cuisson ou de coloration.
- Ne pas couvrir la totalité d'une grille de papier d'aluminium ni mettre d'aluminium sur la sole du four. Cela ne donnerait pas de bons résultats dans la cuisson de gâteaux et la sole pourrait se trouver abîmée.

Grille EasyRack™

(certains modèles)

Certains modèles de four sont équipés d'une grille pratique EasyRack™. Cette grille permet de mieux saisir les ustensiles à pâtisserie pour les sortir du four.





Remarques :

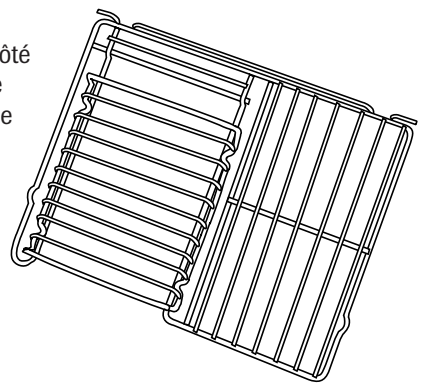
- La grille pratique EasyRack™ ne doit être utilisée que dans les fours comportant un élément de cuisson dissimulé. Ne pas utiliser l'EasyRack™ si le four comporte un élément de cuisson non protégé.
- Utiliser la grille pratique EasyRack™ seulement dans le four dans lequel elle a été achetée.

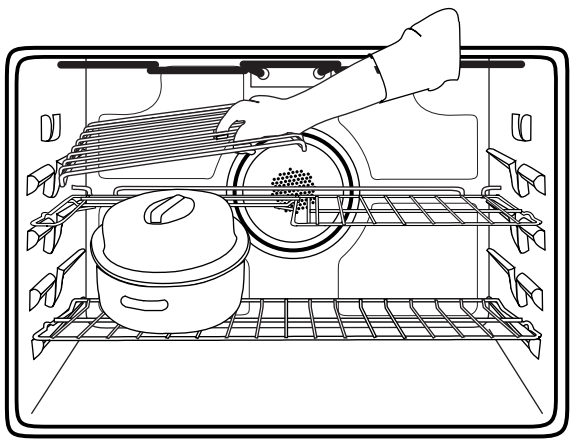
CUISSON

Demi-grille Create-A-Space™

(certains modèles)

Certains modèles de four encastrés sont dotés d'une demi-grille convertible. Le côté gauche de la grille peut être enlevé pour loger une grosse marmite sur la grille inférieure. Le côté droit de la grille est toujours libre pour loger une cocotte.





Remarques :

- La section amovible de la grille peut être utilisée comme support ou grille de refroidissement. S'assurer que la grille a refroidi avant de retirer.
- S'assurer que le four a refroidi avant de retirer ou de réinstaller la demi-grille.
- Ne pas utiliser un ustensile qui dépasserait du bord de la grille.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, laisser un espace libre de 5 cm (2 po) entre l'ustensile placé sur la grille et la paroi du four.
- Agir prudemment pour retirer un article placé sur la demi-grille, afin d'éviter des brûlures.
- Enlever prudemment les articles placés sur la grille inférieure, pour ne pas perturber la demi-grille.

Éclairage du four

La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte. Lorsque la porte est fermée, appuyer sur Oven Light (Lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. Le four produit un signal sonore chaque fois que l'on appuie sur Oven Light.

Évent du four

L'évent est situé sous la porte du four dans le cas de four simple et sous la porte inférieure dans le cas de four double.

Lorsque le four fonctionne, les surfaces voisines de l'évent peuvent devenir assez chaudes pour entraîner des brûlures. Pour des résultats optimums, ne pas bloquer l'évent.

Ventilateurs du four

Un **ventilateur de refroidissement** démarre automatiquement à chaque fois que le four est en marche. Ce ventilateur sert à refroidir les composants internes du tableau de commande et il s'éteint automatiquement dès que ces composants sont refroidis. Il est possible qu'il continue à tourner une fois le four éteint. Ceci est normal.

Un **ventilateur de convection** (certains modèles) sert à faire circuler l'air chaud dans le four lorsque le mode convection est sélectionné. Il s'allume automatiquement dès que l'on appuie sur la touche Convect (Convection) et s'éteint automatiquement lorsque l'on éteint cette fonction.

Remarque : Le ventilateur de convection s'arrête automatiquement chaque fois que l'on ouvre la porte du four.

OPTIONS

Autres options

Pour voir Autres options, tourner le bouton d'options jusqu'à ce que les mots More Options (Autres options) paraissent à l'afficheur et clignotent. Sélectionner Autres options à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.

Cook & Hold (Cuisson et maintien)

1. Tourner le bouton d'options jusqu'à ce que les mots Cook & Hold (Cuisson et maintien) paraissent à l'afficheur et clignotent. Sélectionner Cook & Hold à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.
2. Entrer la durée de cuisson à l'aide des touches rapides ou du bouton de réglage.
3. Sélectionner Bake (Cuisson) ou Convect (Convection).
4. Lorsque l'on appuie sur Bake, sélectionner la température à l'aide des touches rapides ou du bouton de réglage.
5. Lorsque l'on appuie sur Convect, sélectionner Bake (Cuisson), Roast (Rôtissage) ou Pastry (Pâtisserie), puis sélectionner la température à l'aide des touches rapides ou du bouton de réglage.

Le four va cuire pendant la durée sélectionnée, puis maintiendra la nourriture au chaud pendant une heure.

Delay (Démarrage différé)

1. Sélectionner Autres options à l'aide du bouton d'options.
2. Sélectionner Delay (Démarrage différé) à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.
3. Sélectionner Bake, Convect ou Clean (Nettoyage).

Programmation d'une cuisson différée :

1. Sélectionner à partir des températures affichées à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options, ou utiliser le bouton de réglage pour entrer la température.
2. Sélectionner la durée de cuisson à partir des durées affichées à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options, ou utiliser le bouton de réglage pour entrer la durée de cuisson.
3. L'afficheur indique Delay Bake (Cuisson différée), la température, la durée d'attente et la durée de cuisson.

Programmation d'une convection différée :

1. Sélectionner Bake, Roast ou Pastry à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.
2. Sélectionner la température à partir des températures affichées à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options, ou utiliser le bouton de réglage pour entrer la température.
3. Sélectionner la durée de cuisson à partir des durées affichées à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options, ou utiliser le bouton de réglage pour entrer la durée de cuisson.
4. L'afficheur indique Convect Delay (Convection différée), la température, la durée d'attente et la durée de cuisson.

Programmation d'un nettoyage différé :

1. Les mots Remove Racks from Oven (Retirer les grilles du four) paraissent à l'afficheur. Retirer les grilles du four et sélectionner Continue (Continuer).
2. Sélectionner le niveau de saleté Light (léger), Medium (moyen) ou Heavy (important) à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.
3. La durée de nettoyage et la durée avant déverrouillage (basée sur le niveau de saleté choisi) paraîtront à l'afficheur.

Pour plus d'informations sur l'autonettoyage, voir page 57.

⚠ ATTENTION

Ne pas utiliser la cuisson différée pour des denrées très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.

Proofing (Fermentation du pain) (certains modèles)

Pour la fermentation des produits de boulangerie à la levure et leur permettre de lever avant de cuire. Il existe deux méthodes de fermentation: rapide et standard.

La fermentation standard dans le four protège la pâte des changements de température ou des courants d'air qui affectent couramment les résultats de l'opération faite sur le comptoir.

La fermentation rapide donne des résultats plus rapidement que la fermentation standard ou sur comptoir, sans affecter la levure.

1. Sélectionner Autres options à l'aide du bouton d'options.
2. Utiliser la flèche vers le bas ou le bouton d'options pour aller jusqu'à Proofing (Fermentation).
3. Sélectionner Proofing (Fermentation) à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.
4. Sélectionner Rapid (Rapide) ou Standard (Standard) à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.
5. Lorsque l'opération est terminée, retirer la pâte du four et appuyer sur la touche CANCEL (ANNULER).

OPTIONS

Remarques sur la fermentation du pain :

- Toute pâte qui doit être levée peut l'être avec la méthode de fermentation standard ou rapide.
- Pour les pâtes nécessitant deux levées, la fermentation standard doit être utilisée pour la première levée. Pour la seconde, l'une ou l'autre méthode peut être utilisée.
- Si la température du four est trop élevée pour la fermentation, les mots Oven Cooling (Refroidissement du four) paraîtront à l'afficheur.

Keep Warm (Maintien au chaud)
(certains modèles)

Cette caractéristique est utilisée pour maintenir les aliments au chaud ou pour réchauffer les assiettes et les pains.

1. Sélectionner Autres options à l'aide du bouton d'options.
2. Utiliser la flèche vers le bas ou le bouton d'options pour aller jusqu'à Maintien au chaud.
3. Sélectionner Keep Warm (Maintien au chaud) à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.

4. Sélectionner l'une des températures affichées à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options ou entrer la température désirée à l'aide du bouton de réglage.
   - Les températures peuvent être sélectionnées entre 65 et 90 °C (145 et 190 °F).
5. Les mots Warm Preheat (Préchauffage pour maintien au chaud) et la température seront affichés.
6. Lorsque le réchauffage est terminé, appuyer sur la touche CANCEL (Annuler) et retirer les aliments ou les assiettes du four.

Réchauffage des petits pains :

- Les recouvrir d'une feuille métallique non serrée et les placer au four.
- Sélectionner Autres options à l'aide du bouton d'options.
- Sélectionner Keep Warm (Maintien au chaud).
- Sélectionner une température de 75 °C (170 °F).
- Réchauffer pendant 12 à 15 minutes.

Réchauffage des assiettes :

- Placer deux piles de quatre assiettes maximum dans le four.
- Sélectionner Autres options à l'aide du bouton d'options.
- Sélectionner Keep Warm.
- Sélectionner une température de 75 °C (170 °F).
- Réchauffer pendant 5 minutes. Arrêter le four en appuyant sur la touche Cancel et laisser les assiettes au four pendant encore 15 minutes.
- N'utiliser que des assiettes pouvant aller au four, à vérifier avec le fabricant.
- Ne pas poser des assiettes tièdes sur une surface froide, les changements rapides de température pouvant fendiller l'assiette.

Remarques sur le maintien au chaud :

- La nourriture doit être très chaude lorsqu'elle est placée au four.
- Pour obtenir des qualités alimentaires et nutritives optimales, les aliments cuits au four ne doivent pas être gardés au chaud plus de 1 heure.
- Pour empêcher les aliments de dessécher, les recouvrir de papier aluminium, sans serrer, ou d'un couvercle en verre.

Options

Drying (Dessiccation) (certains modèles)

Pour de meilleurs résultats, utiliser une grille de dessiccation qui permet à l'air de circuler uniformément autour de la nourriture.

Le ventilateur de convection fonctionne pendant la dessiccation.

Programmation de la dessiccation :

1. Sélectionner Autres options à l'aide du bouton d'options.
2. Appuyer sur la flèche vers le bas pour passer à l'écran suivant.
3. Sélectionner Drying (Dessiccation) à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.
4. Sélectionner une température affichée à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options ou entrer une température à l'aide du bouton de réglage. Les températures peuvent être programmées entre 38 et 95 °C (100 et 200 °F).
5. Le mot Drying (Dessiccation) et la température seront affichés.

Suivre le guide de dessiccation à la page 48 pour connaître les durées nécessaires. Vérifier les aliments à la durée minimale donnée. Refroidir les nourritures à la température ambiante avant de vérifier si elles sont bien sèches.

Remarques sur la dessiccation :

- Pour acheter une grille de dessiccation, prendre contact avec un détaillant Jenn-Air afin d'obtenir l'accessoire « DRYINGRACK », ou composer le 1-800-JENNAIR.
- La majorité des fruits et légumes sèchent bien et conservent leur couleur une fois séchés à 140° F (60° C). Les viandes fraîches et séchées doivent être déshydratées à 145-150º F (62,5-65º C). Pour obtenir des résultats optimaux, dessécher les herbes aromatiques à 100° F (40° C). Cependant, à cette température inférieure, prévoir des durées de séchage pouvant aller jusqu'à 8 heures.
- La durée de dessiccation varie selon les critères suivants: contenu en eau et sucre de l'aliment, taille des morceaux, quantité d'aliments à déshydrater, humidité dans l'air.
- Vérifier les aliments au temps de séchage minimum. Les sécher plus longtemps au besoin.
- Les fruits qui brunissent une fois exposés à l'air doivent être traités avec un antioxydant. Essayer l'une des méthodes suivantes:
  1. Tremper le fruit dans un mélange composé de 2 parties de jus de citron en bouteille pour une partie d'eau fraîche.
  2. Tremper le fruit dans une solution d'acide ascorbique ou d'antioxydant commercial à raison d'1 cuillère à thé pour 1 litre (1 pinte) d'eau froide.
- Les aliments peuvent s'égoutter lors du processus de dessiccation. Après la dessiccation d'aliments à contenu élevé en sucre ou acide, la sole du four doit être nettoyée à l'eau et au savon. Le fini porcelanisé peut se décolorer si les projections de sucre ou d'acide ne sont pas essuyées avant que le four ne soit chauffé à chaleur élevée ou avant un cycle d'autonettoyage.
- Il est possible d'utiliser plus d'une grille à la fois. Cependant, une durée supplémentaire est nécessaire.
- Consulter d'autres sources (comme la bibliothèque de la région) pour obtenir des informations supplémentaires.

OPTIONS

Guide de dessiccation (certains modèles)

FRUITS	MEILLEURES VARIÉTÉS POUR LA DESSICCATION	PRÉPARATION	DURÉE APPROXIMATIVE À 140°F (60° C) **	RÉSULTATS DE DESSICCATION
Pommes*	Variétés fermes: Graven Stein, Granny Smith, Jonathan, Winesap, Rome Beauty, Newton.	Laver, peler au besoin, évider et couper en tranches de 3 mm (1/8 po).	4 à 8 heures	Souples à croustillantes. Les pommes desséchées se conservent mieux lorsqu'elles sont légèrement croustillantes
Abricots*	Blenheim/Royal les plus courantes. Tilton aussi est une bonne variété	Laver, couper en deux et retirer les noyaux.	18 à 24 heures	Souples et flexibles
Bananes*	Variétés fermes	Peler et couper en tranches de 6 mm (1/4 po).	17 à 24 heures.	Souples à croustillantes
Cerises*	Lambert, Royal Ann, Napoleon, Van ou Bing.	Laver et retirer les queues. Couper en deux et retirer les noyaux.	18 à 24 heures.	Souples et caoutchouteuses
Nectarines et pêches*	Variétés à Freestone (noyau non adhérent)	Couper en deux et retirer les noyaux. Épluchage facultatif, mais fruits séchés de meilleur aspect.	24 à 36 heures	Souples et caoutchouteuses
Poires*	Bartlett	Peler, couper en deux et évider.	24 à 36 heures	Souple et flexibles
Ananas	Frais ou en boîte	Laver, peler et retirer les points épineux. Trancher dans le sens de la longueur et etirer le petit noyau central. Couper diagonalement en tranches de 13 mm (1/2 po).	En boîte: 14 à 18 heures Frais: 12 à 16 heures	Souple et flexibles
Écorces d'orange et de citron	Choisir des fruits à écorce rugueuse. Ne pas sécher l'écorce du fruit s'il est marqué «colorant ajouté»	Bien laver. Enlever l'écorce externe sur 1,5 mm (1/16 po) à 3 mm (1/8 po). Ne pas utiliser la partie blanche amère sous l'écorce.	1 à 2 heures	Dures à cassantes
LÉGUMES				
Tomates	Plum, Roma	Couper en deux, retirer les graines. Placer les tomates peau vers le haut sur la grille. Percer des trous à la fourchette dans la peau.	12 à 18 heures	Dures à croustillantes
Carottes	Type demi-long Danvers Imperator, Red Cored Chantenay	Ne pas utiliser les carottes si elles sont fibreuses ou creuses. Laver, enlever les feuilles et peler au besoin. Trancher transversalement ou diagonalement en tranches de 6 mm (1/4 po). Blanchir à la vapeur 3 minutes.	4 à 8 heures	Dures à cassantes
Piments forts	Ancho, Anaheim	Laver, couper en deux et enlever les graines. Percer la peau plusieurs fois fourchette.	4 à 6 heures	Les gousses doivent apparaître ridées, rouge foncé et à la croustillantes.
HERBES AROMATIQUES				
Persil menthe, coriandre, sauge, origan		Rincer à l'eau froide. Éponger à l'aide d'un papier essuie-tout.Laisser les queues jusqu'à ce que les feuilles soient sèches, puis les jeter.	1 à 3 heures	Cassantes, en miettes
Basilic		Couper les feuilles à 8 cm (3 po) ou 10 cm (4 po) du haut de la plante, juste lorsque les bourgeons apparaissent. Rincer les feuilles à l'eau froide.	2 à 5 heures	Cassantes, en miettes

* Fruits nécessitant un antioxydant pour empêcher la décoloration et la perte de nutriments. Se reporter aux remarques de la page 47 pour connaître les méthodes particulières.

** L'arrêt à 12 heures ne se produit pas lors des fonctions de dessiccation.

OPTIONS

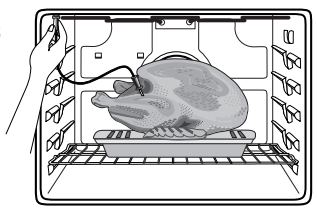
Probe (Sonde) (certains modèles)

FOUR SIMPLE OU SUPÉRIEUR SEULEMENT

L'utilisation de la sonde fournie avec le four assure d'excellents résultats de rôtissage, à chaque fois. La sonde peut être utilisée dans le four supérieur seulement, dans le cas des fours doubles.

1. Introduire la sonde dans le mets (pour les viandes, la pointe de la sonde doit être située au centre de la partie la plus épaisse de la viande et non dans la graisse et ne pas toucher un os).
2. Sélectionner Autres options à l'aide du bouton d'options.
3. Appuyer sur la flèche vers le bas pour passer à l'écran suivant.

4. Sélectionner Probe (Sonde) à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.
5. Brancher la fiche de la sonde dans la prise située en haut à gauche du four. S'assurer de bien insérer la fiche dans la prise.



6. Programmer la température interne de la nourriture souhaitée en sélectionnant l'une des températures affichées à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options, ou entrer la température à l'aide du bouton de réglage. La température de la sonde peut être programmée de 38 à 85 °C (100 à 185 °F).
7. Sélectionner Bake (Cuisson) ou Convect (Convection) à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.
8. Programmer la température du four en sélectionnant l'une des températures affichées à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options, ou entrer la température à l'aide du bouton de réglage.

Remarque : Si l'on débranche la sonde de la prise à tout moment pendant la cuisson, le programme est annulé et le four s'éteint.

Lorsque Bake a été sélectionnée :

- L'afficheur indique brièvement les températures sélectionnées pour le four et la sonde.
- Après 10 secondes, l'afficheur indique la température réelle du four et la température réelle de la sonde.

Lorsque Convect a été sélectionnée :

- Sélectionner Bake (Cuisson), Roast (Rôtissage) ou Pastry (Pâtisserie) à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.
- Programmer la température du four en sélectionnant l'une des températures affichées à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options ou entrer la température à l'aide du bouton de réglage.
- L'afficheur indique brièvement les températures sélectionnées pour le four et la sonde.
- Après 10 secondes, l'afficheur indique la température réelle du four et la température réelle de la sonde.

Lorsque la nourriture atteint la température interne programmée, le four s'éteint et émet un bip.

Débrancher la sonde de la prise dans le four. La sonde sera très chaude. Tenir la fiche de la sonde à l'aide d'une manique ou d'un gant isolant pour l'enlever du four.

Remarques sur la sonde :

- Enlever la sonde du four lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- En raison d'une excellente isolation du four, la chaleur conservée continue à cuire la nourriture une fois que le signal a retenti et que le four s'est arrêté. Pour cette raison, il est important de retirer la nourriture du four dès que le signal sonore retentit.
- Utiliser la poignée de la sonde pour l'introduire et l'enlever. Ne pas tirer sur le câble.
- **La sonde est très chaude –** utiliser une manique ou un gant isolant pour la retirer.
- Pour protéger la sonde, si la viande n'est pas complètement décongelée, introduire la sonde après 1 à 2 heures de rôtissage.
- Pour nettoyer une sonde qui a refroidi, l'essuyer avec un linge savonneux. **Ne pas immerger la sonde dans l'eau et ne pas la laver au lave-vaisselle.**

Températures internes suggérées pour la nourriture

TYPE D'ALIMENT		TEMPÉRATURE INTERNE
Bœuf haché		160° F (70° C)
Agneau, veau, bœuf frais, saignant	À point	145° F (65° C)
	À point	160° F (70° C)
	Bien cuit	170° F (75° C)
Poulet, dinde	Entier	180° F (80° C)
	Poitrine	170° F (75° C)
Porc	À point	160° F (70° C)
	Bien cuit	170° F (75° C)
	Jambon, précuit	140° F (60° C)

OPTIONS

Thaw and Serve (Décongeler et servir)
(certains modèles)

Utiliser cette option pour décongeler des aliments surgelés qui doivent être décongelés mais non cuits avant d'être servis.

Programmation de l'option Décongeler et servir :

1. Placer la nourriture dans le four.
2. Sélectionner Autres options à l'aide du bouton d'options.
3. Appuyer sur la flèche vers le bas ou utiliser le bouton d'options pour passer à l'écran suivant.
4. Sélectionner Thaw-Serve (Décongeler-servir) à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.
5. Sélectionner le nombre de minutes de décongélation à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.
6. Les mots Thaw-Serve (Décongeler-servir) seront affichés.
7. Lorsque l'opération est terminée, appuyer sur la touche CANCEL (ANNULER) et retirer la nourriture du four.

Upper Oven
CANCEL

Remarque : Cette caractéristique n'est pas destinée à décongeler des viandes ou autres aliments qui doivent être cuits avant d'être servis.

Tableau pour Décongeler et servir

ALIMENTS SURGELÉS*	DURÉE POUR DÉCONGELER-SERVIR**	CONSEILS
Gâteaux et tartes entiers **Tartes :** Meringue et citron, à la crème, aux pacanes, au chocolat, à la patate douce à mousse au chocolat. **Gâteaux :** Vanille, chocolat, noix de coco et à trois étages quatre-quarts, Boston à la crème.	1. Retirer la nourriture congelée du cartonnage externe et de l'emballage. 2. Placer la nourriture congelée sur une grille au milieu du four. 3. Décongeler-servir pendant 15 minutes pour les gâteaux et 30 minutes pour les tartes. 4. Retirer la nourriture du four. 5. La partager en portions individuelles, à mettre sur les assiettes. 6. Remettre les assiettes au four. 7. Décongeler-servir pour 10 à 30 minutes.	• Une décongélation de 30 minutes facilite le découpage en parts des gâteaux, des tartes et des gâteaux au fromage entiers. • Les gâteaux à étages ne nécessitent que 15 minutes avant d'être découpés. • La taille et la texture de la nourriture à décongeler modifieront la durée pour décongeler-servir. • Les desserts plus grands ou plus denses peuvent prendre plus longtemps à décongeler. • Les parts de gâteaux décongèlent plus rapidement que les tartes. Les parts de tartes à la patate douce peuvent nécessiter 20 à 30 minutes.
Portions individuelles : Parts de tarte, de gâteau, desserts individuels, éclairs, choux à la crème	1. Retirer la nourriture congelée du contenant. 2. La placer sur l'assiette. 3. Placer l'assiette sur la grille au milieu du four. 4. Décongeler-servir pendant 10 à 30 minutes.	
Gâteau au fromage	1. Retirer la nourriture congelée du cartonnage externe et de l'emballage. 2. Placer la nourriture congelée sur une grille au milieu du four. 3. Décongeler-servir pendant 30 minutes. 4. Retirer la nourriture du four. 5. La partager en portions individuelles, à mettre sur les assiettes. 6. Remettre les assiettes au four. 7. Décongeler-servir jusqu'à 15 minutes, si l'on désire.	
Spirales à la viande	1. Retirer la nourriture congelée du contenant. 2. La placer sur l'assiette. 3. Placer l'assiette sur la grille au milieu du four. 4. Décongeler-servir pendant 10 à 15 minutes.	

* Seuls les aliments surgelés indiqués « Décongeler et servir » ou « Prêts à servir » peuvent être utilisés avec cette caractéristique. NE PAS essayer de décongeler des viandes, de la volaille ou des fruits de mer surgelés.
** Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

FAVORITES

Favorites

La caractéristique Favorites (Favorites) emmagasine jusqu'à 10 recettes favorites. Les fours à convection sont livrés avec cinq recettes pré-programmées.

Choix d'une recette de la liste des recettes :

1. Appuyer sur la touche Favorites (Favorites).
2. Sélectionner Recipe List (Liste de recettes) à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.

3. Sélectionner la recette désirée sur l'écran à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options, ou appuyer sur les flèches ou utiliser le bouton d'options pour parcourir les écrans jusqu'à la recette désirée.
4. Une fois la recette sélectionnée, le four commence à préchauffer jusqu'au programme établi.
   - Il est possible de sélectionner Options pour ajouter Cook & Hold (Cuisson et maintien) ou Delay (Démarrage différé).
5. Une fois l'opération terminée, appuyer sur la touche CANCEL (ANNULER) et retirer la nourriture du four.

Sauvegarde de la dernière recette réalisée :

(Cuisson, gril, cuisson avec convection, rôtissage avec convection, pâtisserie avec convection, gril avec convection, dessiccation, maintien au chaud, fermentation)

1. Appuyer sur la touche Favorites.
2. Sélectionner Save Last (Sauvegarder dernière recette) à l'aide des touches rapides.
3. Entrer le nom à l'aide du bouton de réglage. Tourner le bouton jusqu'à l'affichage de la lettre désirée. Appuyer sur le bouton pour entrer cette lettre.
   - Quinze lettres au maximum (y compris les espaces) peuvent être utilisées. Les espaces sont affichés sous forme de soulignements.
4. Sélectionner Set (Valider) à l'aide des touches rapides.
   - Les réglages de la recette seront affichés.
5. Sélectionner Continue (Continuer) à l'aide des touches rapides pour revenir au menu Favorites.
6. Appuyer sur la touche Favorites pour sortir du menu des recettes favorites.

Création d'une nouvelle recette favorite :

1. Appuyer sur la touche Favorites.
2. Sélectionner Create New (Créer nouvelle recette) à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.
3. Entrer le nom à l'aide du bouton de réglage. Tourner le bouton jusqu'à l'affichage de la lettre désirée. Appuyer sur le bouton pour entrer cette lettre.
   - Quinze lettres au maximum (y compris les espaces) peuvent être utilisées.
4. Sélectionner Set à l'aide des touches rapides pour valider le nom.
5. Sélectionner le mode de cuisson comme Bake (Cuisson courante), Convect Bake (Cuisson avec convection), Convect Roast (Rôtissage avec convection), etc. à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.
6. Sélectionner l'une des températures du four affichées à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.

   OU

   Entrer la température désirée à l'aide du bouton de réglage.
7. Sélectionner Continue à l'aide des touches rapides.
8. Ajouter Cook/Hold (Cuisson/maintien) en sélectionnant Oui ou Non sur les touches rapides.
9. Sélectionner Continue à l'aide des touches rapides pour revenir au menu des recettes favorites.
10. Appuyer sur la touche Favorites pour sortir du menu des recettes favorites.

FAVORITES

Pour modifier une recette sauvegardée :

1. Appuyer sur la touche Favorites.
2. Utiliser les flèches ou le bouton d'options pour passer à l'écran suivant.
3. Sélectionner Edit Recipe (Modifier recette) à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.
4. Sélectionner la recette désirée à modifier à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options. Il est possible d'appuyer sur les flèches ou sur le bouton d'options pour trouver la recette désirée.
5. Sélectionner Set (Valider) à l'aide des touches rapides.
6. Changer les réglages de la recette comme l'on désire.
7. Sélectionner Continue à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.
8. Appuyer sur la touche Favorites pour sortir du menu des recettes favorites.

Effacement d'une recette favorite :

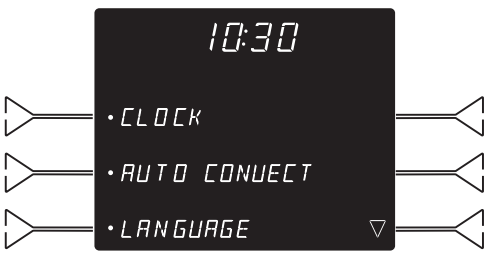
1. Appuyer sur la touche Favorites.
2. Appuyer sur les flèches ou sur le bouton d'options pour passer à l'écran suivant.
3. Sélectionner Delete Recipe (Effacer recette) à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.
4. Trouver la recette à effacer en sélectionnant Fwd (Avant) ou Bwd (Arrière) à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options. Une fois la recette affichée, sélectionner Delete (Effacer) à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.
5. Le régulateur demandera encore pour s'assurer que l'on désire effacer cette recette. Sélectionner Oui ou Non.
6. Appuyer sur Favorites pour sortir du menu des recettes favorites.

Pour sortir de Favorites à tout moment, appuyer sur la touche Favorites.

PROGRAMMATION

Programmation

1. Appuyer sur la touche Setup (Programmation). Setup
2. Utiliser les flèches pour voir défiler les options de programmation.
3. Sélectionner l'option désirée à l'aide des touches rapides.



Remarques sur la programmation :

- Tous les écrans d'option de programmation ont une touche Set (Valider). Sélectionner l'option désirée, puis sélectionner la touche Set.
- Pour sortir d'un écran sans faire de changements, appuyer sur la touche Setup. L'afficheur revient à l'heure du jour.

Clock (Horloge)

Utiliser l'option Horloge pour :

- Programmer l'heure du jour.
- Programmer le jour de la semaine.
- Choisir AM ou PM (mode 12 heures seulement).
- Choisir un affichage de l'horloge en 12 ou 24 heures.
- Désactiver l'affichage de l'horloge.

Auto Convect (Conversion automatique pour convection) (certains modèles)

Le four est programmé en usine avec la fonction de conversion automatique pour convection.

Cette fonction réduit automatiquement la température programmée de 15 °C (25 °F) pour la cuisson avec convection et la pâtisserie avec convection.

Dans le cas du rôtissage avec convection, le régulateur prévient lorsque les 75% de la durée de rôtissage programmée se sont écoulés pour que l'on puisse vérifier le degré de cuisson des aliments.

Désactivation de la conversion automatique pour convection :

1. Appuyer sur la touche Setup. Setup
2. Sélectionner Auto Convect (Conversion automatique pour convection) à l'aide des touches rapides.
3. Sélectionner OFF (ARRÊT).
4. Sélectionner Set.
5. Appuyer sur la touche Setup pour sortir du menu de programmation.

Remarques sur la conversion automatique pour convection :

- Lors de l'utilisation de la cuisson avec convection et de la pâtisserie avec convection, et si l'option de conversion des températures est arrêtée, réduire la température programmée de 15 °C (25 °F).
- Avec le rôtissage avec convection, et si l'option de conversion automatique pour convection est arrêtée, vérifier la nourriture lorsque 75 % de la durée en cuisson traditionnelle se sont écoulés.

Réactivation de la conversion automatique pour convection :

1. Appuyer sur la touche Setup. Setup
2. Sélectionner Auto Convect à l'aide des touches rapides.
3. Sélectionner ON (MARCHE).
4. Sélectionner Set.
5. Appuyer sur la touche Setup pour sortir du menu de programmation.

Language (Langue)

La langue des écrans de l'afficheur peut être l'anglais, le français ou l'espagnol. Pour changer la langue affichée et passer à une autre langue que l'anglais :

1. Appuyer sur la touche Setup. Setup
2. Sélectionner Language (Langue) à l'aide des touches rapides.
3. Utiliser la flèche pour passer au prochain écran.
4. Sélectionner la langue désirée.
5. Sélectionner Set.
6. Appuyer sur la touche Setup pour sortir du menu de programmation.

C/F

L'échelle de température affichée peut être changée des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius.

Pour changer l'échelle : Setup

1. Appuyer sur la touche Setup.
2. Utiliser la flèche pour passer au prochain écran.
3. Sélectionner C/F à l'aide des touches rapides.
4. Sélectionner l'échelle de température désirée.
5. Sélectionner Set.
6. Appuyer sur la touche Setup pour sortir du menu de programmation.

PROGRAMMATION

Sabbath Mode (Mode sabbat)

Le four est programmé pour s'arrêter après 12 heures si on le laisse accidentellement en marche. Le mode sabbat annule l'arrêt de 12 heures et peut être programmé pour se mettre en marche automatiquement ou manuellement, au choix.

Seule la cuisson courante ou cuisson et maintien fonctionne quand le four est en mode Sabbat. Toutes les autres fonctions sont non valides. Si une fonction autre que cuisson courante ou cuisson et maintien est utilisée quand le mode Sabbat commence, la fonction sera annulée.

Activation du mode sabbat :

Setup

1. Appuyer sur la touche Setup.
2. Utiliser la flèche vers le bas pour passer à l'écran suivant.
3. Sélectionner Sabbath (Sabbat) à l'aide des touches rapides.
4. Sélectionner Auto ou Manual.
   - La touche Auto sert à passer automatiquement au mode sabbat chaque vendredi à 14 heures, pour rester en mode sabbat pendant 33 heures.
   - La touche Manual programme le four instantanément en mode sabbat et ce, pour 72 heures.
5. Sélectionner Oui ou Non.
6. Sélectionner Set (Valider).
7. Appuyer sur la touche Setup pour sortir du menu de programmation.

Quand le Sabbat automatique ou manuel commence :

- «Sabbat Mode Enabled» (mode Sabbat validé) clignote pendant cinq minutes sur l'afficheur. La cuisson courante ou cuisson et maintien doivent être programmés pendant cette période.

Annulation du mode sabbat :

Appuyer et maintenir le pression de la touche Setup pour trois secondes.

Setup

Temp Adjust
(Ajustement de la température)

Les températures du four sont soigneusement vérifiées à l'usine. Il est normal de remarquer quelques différences de la durée de cuisson ou de la couleur de rissolage obtenue entre un four neuf et un four ancien. Au fur et à mesure que le four est moins neuf, sa température peut varier.

Il est possible d'ajuster la température du four si l'on pense que le four ne cuit pas ou ne rissole pas correctement. Pour décider de l'ajustement à apporter, régler le four à une température de 15 °C (25 °F) plus élevée ou plus basse que la température indiquée dans la recette, puis faire la recette. Les résultats du premier essai de cuisson doivent donner une idée du nombre de degrés duquel la température doit être ajustée.

Ajustement de la température du four :

Setup

1. Appuyer sur la touche Setup.
2. Sélectionner la flèche vers le bas pour passer à l'écran suivant.
3. Sélectionner Temp Adjust (Ajustement de la température) à l'aide des touches rapides.
4. Sélectionner upper oven (four supérieur) ou lower oven (four inférieur) (certains modèles). L'expression « Set temperature offset using the Upper Set knob » (Ajuster la différence de température à l'aide du bouton de réglage du four supérieur) est affichée.
5. Entrer le changement de température désiré à l'aide du bouton de réglage. La température peut être diminuée ou augmentée d'une valeur allant jusqu'à 20 °C (35° F). Le changement de température paraît en haut de la fenêtre d'affichage.
6. Appuyer sur le bouton de réglage pour accepter le changement.

La température du four n'a pas besoin d'être réajustée en cas de panne ou d'interruption de courant.

Les températures de cuisson au gril et de nettoyage ne peuvent être ajustées.

Remarques sur le mode sabbat :

- Le four doit être inactif pour programmer le mode sabbat manuel.
- Le mode sabbat ne peut pas être mis en marche si les touches sont verrouillées ou la porte verrouillée.
- Si le four est en période de cuisson lorsque le mode sabbat automatique a démarré, il n'y aura aucun signal sonore audible.
- Tous les messages et les signaux sonores sont désactivés lorsque le mode sabbat est actif.
- Si l'éclairage du four est souhaité pendant le mode sabbat, la lampe devra être allumée avant que le mode sabbat ne soit programmé.
- Lorsque le mode sabbat a démarré, l'afficheur indique immédiatement la température programmée plutôt que la température réelle de la cavité du four. Aucun bip de préchauffage ne retentit.
- Le cycle d'autonettoyage et le verrouillage automatique de la porte ne fonctionnent pas pendant le mode sabbat.
- Si l'on appuie sur la touche CANCEL (ANNULER), un cycle de cuisson au four sera annulé. Cependant, le régulateur restera en mode sabbat.

PROGRAMMATION

208/240 V

Pour de meilleurs résultats lors de l'utilisation de Bake (Cuisson au four), le four peut être programmé pour fonctionner sur le 208 V (au lieu du 240 V) si le courant domestique est le 208 V.

Programmation du four pour 208 V :

1. Appuyer sur la touche Setup.
2. Utiliser la flèche vers le bas pour passer à l'écran suivant.
3. Sélectionner 208/240V à l'aide des touches rapides.
4. Sélectionner 208 ou 240.
5. Sélectionner Set (Valider).

Tones (Tonalités)

Le nombre de bips à la fin de la cuisson et à la fin d'une opération avec minuterie, ainsi que le volume de ces bips, peuvent être ajustés.

Ajustement des bips :

1. Appuyer sur la touche Setup (Programmation).
2. Utiliser la flèche vers le bas pour passer à l'écran suivant.
3. Sélectionner Tones (Tonalités) à l'aide des touches rapides.

Changement des bips à la fin de la cuisson :

1. Sélectionner Cook (Cuisson).
2. Sélectionner 1-30 pour entendre un bip toutes les 30 secondes

   OU

   Sélectionner 1-60 pour entendre un bip toutes les 60 secondes

   OU

   Sélectionner 1 beep pour entendre un bip seulement à la fin de la cuisson.
3. Sélectionner Set (Valider).
4. Appuyer sur la touche Setup pour sortir de la programmation.

Changement des bips de la minuterie :

1. Sélectionner Timers (Minuteries).
2. Sélectionner 2-30 pour entendre deux bips toutes les 30 secondes

   OU

   Sélectionner 2-60 pour entendre deux bips toutes les 60 secondes

   OU

   Sélectionner 1 Beep pour entendre un bip seulement à la fin de la durée programmée.
3. Sélectionner Set.
4. Appuyer sur la touche Setup pour sortir de la programmation.

Changement du volume des bips :

1. Utiliser la flèche vers le bas pour passer à l'écran suivant.
2. Sélectionner Volume.
3. Sélectionner High-3 pour le volume le plus élevé

   OU

   Sélectionner Med-2 pour un volume moyen

   OU

   Sélectionner Low-1 pour le volume le plus bas.
4. Sélectionner Set.
5. Appuyer sur la touche Setup pour sortir de la programmation.

12 Hour Shut Off (Arrêt 12 heures)

Le four s'arrête automatiquement après 12 heures si on le laisse accidentellement en marche.

Pour arrêter cette caractéristique :

1. Appuyer sur la touche Setup.
2. Utiliser la flèche vers le bas pour parcourir les écrans jusqu'à 12 Hour Shutoff (Arrêt 12 heures).
3. Sélectionner On (Marche) ou Off (Arrêt) à l'aide des touches rapides.
4. Sélectionner Set.
5. Appuyer sur la touche Setup pour sortir de la programmation.

Timer Format (Format de la minuterie)

Le format d'affichage de la minuterie peut être programmé de HRS/MN (heures et minutes) à MIN/SEC (minutes/secondes).

Changement de l'affichage du format de la minuterie :

1. Appuyer sur la touche Setup.
2. Utiliser la flèche vers le bas pour passer aux écrans suivants.
3. Sélectionner le format de la minuterie.
4. Sélectionner HRS/MIN ou MIN/SEC à l'aide des touches rapides.
5. Sélectionner Set.
6. Appuyer sur la touche Setup pour sortir de la programmation.

Energy Saver (Économie d'énergie)

Pour économiser l'énergie, l'afficheur peut être programmé pour s'éteindre s'il n'a pas été utilisé pendant cinq minutes.

Programmation de la caractéristique d'économie d'énergie :

1. Appuyer sur la touche Setup.
2. Utiliser la flèche vers le bas pour passer aux écrans suivants.
3. Sélectionner Energy Saver (Économie d'énergie).
4. Sélectionner Off ou On à l'aide des touches rapides.
5. Sélectionner Set.
6. Appuyer sur la touche Setup pour sortir de la programmation.

Appuyer sur n'importe quelle touche pour « réveiller » l'afficheur.

PROGRAMMATION

Demo (Démonstration)

Lorsque Demo (Démonstration) est sélectionnée, il y aura une courte présentation mettant en lumière les caractéristiques du nouveau four encastré Jenn-Air.

1. Appuyer sur la touche Setup.
2. Utiliser la flèche vers le bas pour passer aux écrans suivants.
3. Sélectionner Demo (Démonstration).
4. Appuyer sur la touche Setup pour sortir de la programmation.

AIDE

L'aide sur écran est disponible en appuyant sur la touche Help (Aide) sur le tableau de commande. Les sujets suivants sont disponibles lorsque le four est inactif :

- Avant de contacter un réparateur
- Conseils
- Service après-vente

Une aide spécifique à une fonction est disponible en appuyant sur la touche Help lorsque le four est en cours de fonctionnement.

Utiliser les touches rapides ou le bouton d'options pour sélectionner la section Help sur laquelle l'on désire faire des recherches. Sous chaque section se trouve une liste de sujets. Utiliser les flèches pour parcourir les différents sujets. Utiliser les touches rapides pour afficher l'information sur le sujet souhaité.

Pour revenir à l'écran précédent, appuyer sur Back (Arrière). Pour sortir de Help, appuyer sur la touche Help.

Service après-vente

Cette section du régulateur du four affiche le numéro de téléphone sans frais pour le service à la clientèle de Jenn-Air.

NETTOYAGE

Four autonettoyant

⚠ ATTENTION

- Il est normal que certaines pièces du four encastré deviennent très chaudes lors d'un cycle de nettoyage.
- Pour éviter que la porte du four ne subisse des dommages, ne pas tenter de l'ouvrir lorsque le mot Clean ou Oven Cooling (Nettoyage ou Refroidissement du four) est visible sur l'afficheur.
- Éviter de toucher la porte, le hublot et la zone des évents du four lors d'un cycle d'autonettoyage.
- Ne pas utiliser de nettoyant pour four du commerce sur le fini du four ou sur tout autre composant du four. Cela abîmerait le fini ou les composants du four.

Le cycle d'autonettoyage utilise des températures supérieures à la normale pour assurer le nettoyage automatique du four. Les fours encastrés simples ont des évents à la partie inférieure de la porte du four. Les fours encastrés doubles ont des évents à la partie inférieure de la porte inférieure.

Remarques :

- Dans le cas d'un four encastré double, les deux fours ne peuvent pas être en cycle d'autonettoyage en même temps.
- La lampe du four ne fonctionne pas pendant l'autonettoyage.

Si le four est très sale, il est normal qu'on observe la formation de fumée ou de flammes durant le nettoyage.

Nettoyer le four à intervalles réguliers plutôt que d'attendre une accumulation importante de résidus.

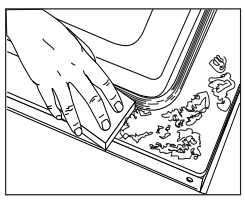
Durant le processus d'autonettoyage, il convient de bien aérer la cuisine pour éliminer les odeurs normalement émises durant le nettoyage.

Ne pas utiliser de nettoyant pour four du commerce sur le fini du four autonettoyant ou sur tout autre composant du four, car cela abîmerait le fini ou ce composant du four.

Avant l'autonettoyage

Enlever la lèchefrite, tous les plats et les grilles du four. ***Les grilles risqueraient de se décolorer et de ne plus glisser aussi bien après un cycle d'autonettoyage.***

Nettoyer le cadre du four, le cadre de la porte (zone à l'extérieur du joint) et autour de l'ouverture dans le joint de la porte, à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif comme Bon Ami* ou d'eau additionnée de détergent. Ces zones ne sont pas exposées aux températures de nettoyage et doivent être nettoyées pour empêcher la saleté de s'incruster sous l'effet de la chaleur.



Pour empêcher tout dommage, ne pas nettoyer ni frotter le joint qui se trouve autour de la porte du four. Ce joint est conçu pour éviter les pertes de chaleur pendant le cycle d'autonettoyage.

Pour minimiser la formation de flammes ou de fumée durant le nettoyage, éliminer les résidus de graisse ou de renversement avant le nettoyage.

Essuyer les résidus sucrés et acides, comme jus de citron, sauce tomate ou sauces à base de lait, avant un cycle. La porcelaine vitrifiée possède une certaine résistance aux composés acides, mais qui n'est pas limitée. ***Elle peut se décolorer si les résidus acides ou sucrés ne sont pas enlevés avant de commencer l'autonettoyage.***

Programmation de l'autonettoyage :

1. Sélectionner Clean (Nettoyage) à l'aide du bouton d'options.
2. Les mots Remove racks from oven (Enlever les grilles du four) seront affichés. Enlever les grilles.
3. Sélectionner Continue (Continuer) à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.

4. À l'aide des touches rapides ou du bouton d'options,

   Sélectionner Light (Léger) pour un four légèrement sali et deux heures de durée de nettoyage,

   OU

   Sélectionner Medium (Moyen) pour un four moyennement sali et trois heures de durée de nettoyage,

   OU

   Sélectionner Heavy (Très sale) pour un four très sali et quatre heures de durée de nettoyage.
5. Le mot Clean (Nettoyage), la durée de nettoyage sélectionnée et la durée approximative avant déverrouillage seront affichés pendant le nettoyage du four. Les mots Oven Cooling (Refroidissement du four) paraîtront à l'afficheur lorsque la durée de nettoyage se sera écoulée et que le four sera encore verrouillé.

Remarque : Le verrou de la porte se désenclenche environ une heure après la fin du nettoyage. Oven Cooling (Refroidissement du four) disaparaît à l'afficheur lorsque la porte est déverrouillée.

*Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.

NETTOYAGE

Pour différer un cycle d'autonettoyage :

1. Sélectionner Clean (Nettoyage) à l'aide du bouton d'options.
2. Les mots Remove racks from oven (Enlever les grilles du four) seront affichés. Enlever les grilles.
3. Sélectionner Continue (Continuer) à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.
4. À l'aide des touches rapides ou du bouton d'options,

   Sélectionner Light (Léger) pour un four légèrement sali et deux heures de durée de nettoyage,

   OU

   Sélectionner Medium (Moyen) pour un four moyennement sali et trois heures de durée de nettoyage,

   OU

   Sélectionner Heavy (Très sale) pour un four très sali et quatre heures de durée de nettoyage.
5. La durée de nettoyage sélectionnée et la durée approximative avant déverrouillage seront affichées.
6. Après cinq secondes, le mot Options (Options) sera affiché. Sélectionner Options à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.
7. Sélectionner Delay (Démarrage différé) à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.
8. Sélectionner, à partir des durées affichées, le nombre d'heures désirées avant que ne débute le cycle d'autonettoyage, à l'aide des touches rapides ou du bouton d'options.

   OU

   Sélectionner la durée d'attente désirée à l'aide du bouton de réglage. Le cycle peut être différé jusqu'à neuf heures.
9. La durée d'attente et la durée de nettoyage seront affichées.

Après le cycle d'autonettoyage

Environ une heure après la fin du cycle, le verrouillage se désenclenche et Oven Cooling (Refroidissement du four) disparaît à l'afficheur. À ce moment, la porte peut être ouverte.

La saleté peut avoir laissé au fond du four un résidu gris poudreux qui peut être enlevé avec un linge humide. S'il reste de la saleté, cela indique que le cycle de nettoyage n'a pas été assez long. Cette saleté restante sera enlevée au prochain cycle d'autonettoyage.

Si les grilles du four ont été laissées à l'intérieur pendant le cycle d'autonettoyage et qu'elles glissent mal sur leurs supports, les enduire, ainsi que les supports, d'une fine couche d'huile végétale.

Une décoloration blanche peut apparaître après le nettoyage si des aliments acides ou sucrés n'ont pas été enlevés avant que ne commence l'autonettoyage. La décoloration est normale et N'affectera PAS la performance du four.

Remarques :

- Si la porte du four n'est pas fermée, le mot « Please close door » (Fermer la porte si'l vous plaît) clignote à l'afficheur jusqu'à ce que la porte soit fermée.
- S'il s'écoule plus de 30 secondes entre le moment où l'on appuie sur Clean et celui où l'on appuie sur une touche numérique, l'afficheur retourne automatiquement à l'affichage précédent.
- La porte du four se trouvera endommagée si l'on force son ouverture pendant le nettoyage ou le refroidissement.
- Les premières fois où le four est nettoyé, il peut y avoir production d'odeur et de fumée. Ceci est normal et diminuera ou disparaîtra à l'usage. Si le four est très sale ou si la lèchefrite a été laissée dans le four, il peut y avoir production excessive de fumée et d'odeur.
- Pendant que le four chauffe et refroidit, il peut se produire des bruits de métal en dilatation ou en contraction. Ceci est normal et n'indique pas que le four s'abîme.

NETTOYAGE

Méthodes de nettoyage

⚠ ATTENTION

- **Avant toute manipulation ou opération de nettoyage, vérifier que le four est arrêté et que tous les composants sont froids, afin d'éviter des dommages ou des brûlures.**
- Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Après tout démontage de composants, veiller à effectuer un remontage correct.

PIÈCES	NETTOYAGE
Lèchefrite et sa grille	***Ne jamais couvrir la grille de papier d'aluminium; cela empêche la graisse de couler dans la lèchefrite.*** • Recouvrir la lèchefrite et sa grille d'un linge savonneux; laisser tremper pour détacher les résidus. • Laver avec de l'eau savonneuse tiède. Utiliser un tampon à récurer pour éliminer les souillures tenaces. • On peut placer les deux composants de la lèchefrite dans un lave-vaisselle.
Tableau de commande	• Pour utiliser la fonction «Control Lock» (Verrouillage des commandes) pour le nettoyage, voir page 38. • Essuyer avec un linge humide. Bien sécher. • On peut utiliser un produit de nettoyage du verre, pulvérisé d'abord sur un chiffon. ***NE PAS projeter le produit directement sur les touches de commande ou sur l'afficheur.*** • Ne pas utiliser d'autres produits de nettoyage à vaporiser, de nettoyants abrasifs, ni de grandes quantités d'eau.
Boutons de commande	• Placer chaque bouton à la position d'ARRÊT (OFF), et retirer chaque bouton (tirer). • Laver/rincer/faire sécher. Ne pas utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition.
Poignée de porte, extérieur du four (certains modèles) **- acier inoxydable**	• ***NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT.*** • ***NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS « ORANGE » OU ABRASIFS.*** • ***TOUJOURS ESSUYER DANS LE SENS DE LA TEXTURE DE L'ACIER LORS DU NETTOYAGE.*** • **Nettoyage journalier/saleté légère -** Essuyer avec l'un des produits suivants: eau savonneuse, vinaigre blanc/eau, produit de nettoyage pour verre et surface* Formula 409 ou un produit semblable pour verre - avec un linge souple et une éponge. Rincer et sécher. Pour polir et enlever les marques de doigts, faire suivre par une vaporisation de produit pour acier inoxydable Magic Spray (Jenn-Air modèle A912, pièce n° 20000008)**. • **Saleté modérée/épaisse -** Essuyer avec l'un des produits suivants: Bon Ami*, Smart Cleanser* ou Soft Scrub* - à l'aide d'un linge souple ou d'une éponge humide. Rincer et sécher. Les taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon Scotch-Brite* humidifié. Frotter uniformément dans le sens du métal. Rincer et sécher. Pour redonner du lustre et retirer les rayures, faire suivre par une pulvérisation de produit pour acier inoxydable Magic Spray.
Hublot et porte du four - verre	• Éviter d'utiliser trop d'eau, qui risquerait de s'infiltrer sous ou derrière le verre. • Laver à l'eau et au savon. Rincer à l'eau claire et sécher. Un produit de nettoyage du verre peut être utilisé en le vaporisant d'abord sur un linge. • Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs comme tampons à récurer, laine d'acier ou nettoyants en poudre qui risqueraient de rayer le verre.
Garniture du four - finis métalliques	• Laver à l'eau et au savon, avec un nettoyant du verre ou des produits doux à vaporiser. Éviter d'utiliser trop d'eau. • Enlever les taches rebelles à l'aide d'un nettoyant non abrasif tel que Bon Ami* ou d'une pâte de bicarbonate de soude et d'eau; rincer et sécher. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs.
Intérieur du four	• Voir page 57 les renseignements sur le four autonettoyant. • Pour enlever les liquides qui ont pu déborder entre chaque nettoyage, utiliser un tampon à récurer savonneux en plastique; bien rincer. • Essuyer les résidus sucrés et acides, comme jus de citron, sauce tomate ou sauces à base de lait. La porcelaine vitrifiée possède une certaine résistance aux composés acides, mais qui n'est pas limitée. Elle peut se décolorer si les résidus sucrés ou acides ne sont pas enlevés avant de commencer l'autonettoyage.
Grilles du four	• Frotter avec une éponge/un linge et l'un des produits de nettoyage : Bon Ami*, Soft Scrub* ou Comet*. Rincer et sécher. • Pour la saleté rebelle, utiliser un tampon à récurer savonneux humide. Rincer et sécher. • Si les grilles sont laissées dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, elles se décolorent et peuvent ne plus très bien glisser. Si cela se produit, enduire les grilles et les supports intégrés dans les parois du four d'une fine couche d'huile végétale, puis essuyer l'excédent.

*Les noms de marque sont des marques déposées des différents fabricants.
** Pour commander directement, composer le 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

Entretien

Lampe du four

⚠ ATTENTION

- Débrancher le four avant de remplacer l'ampoule.
- Laisser le four refroidir avant de remplacer l'ampoule.
- S'assurer que le cabochon et l'ampoule sont froids avant de les toucher.

Pour remplacer l'ampoule, la commander auprès du service à la clientèle de Jenn-Air. Composer le 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247), demander le numéro de pièce 74004458 - ampoule aux halogènes.

Pour remplacer l'ampoule du four :

1. Débrancher le four.
2. Lorsque le four est froid, saisir le bord du cabochon avec les doigts, tirer et enlever.
3. Enlever soigneusement la vieille ampoule en la tirant **tout droit** du socle en céramique.
4. Pour éviter d'endommager ou de diminuer la durée de la nouvelle ampoule, ne pas la toucher avec les mains ou doigts nus. La tenir avec un linge ou un essuie-tout en papier. Enfoncer les broches de la nouvelle ampoule dans les petites cavités du socle en céramique.
5. Remettre en place le cabochon en l'enclenchant en place.
6. Rétablir l'alimentation du four. Régler de nouveau l'horloge.

Hublot du four

Pour protéger le hublot de la porte du four :

1. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs comme des tampons à récurer en laine d'acier ou des produits de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.
2. Ne pas heurter le hublot en verre avec un ustensile, un article de mobilier, un jouet, etc.
3. Ne pas fermer la porte du four avant que les grilles ne soient en place dans le four.

Toute dégradation du hublot de verre - rayure, choc, tension, etc. - peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris à une date ultérieure.

RECHERCHE DES PANNES

PROBLÈME	SOLUTION
Pour la plupart des problèmes observés, essayer d'abord ce qui suit.	• Vérifier que les commandes du four sont correctement réglées. • Vérifier si le four est bien raccordé au circuit électrique. • Inspecter/réarmer le disjoncteur. Inspecter/remplacer les fusibles. • Contrôler la source d'alimentation électrique.
L'horloge ou les lampes fonctionnent, les mots paraissent à l'afficheur, mais le four ne chauffe pas.	• Les commandes de l'horloge sont peut-être programmées pour une fonction Cook/Hold (Cuisson et maintien) ou Delay (Démarrage différé). • La fonction de verrouillage des commandes est peut-être activée. (Page 38.)
L'horloge ou les lampes ne fonctionnent pas.	• L'ampoule est mal vissée ou défectueuse. • La lampe du four ne fonctionne pas pendant l'autonettoyage. • Le four est peut-être en mode sabbat. (Page 54.)
Émission d'une forte odeur ou de fumée lors de la mise en marche du four.	• Ceci est normal pour un four neuf; cet effet disparaît après quelques utilisations. L'exécution d'un programme d'autonettoyage permettra de faire disparaître cette odeur plus rapidement. Faire fonctionner le ventilateur pour évacuer la fumée ou l'odeur. • Présence d'une accumulation de résidus alimentaires sur la sole du four. Exécuter une opération d'autonettoyage.
L'autonettoyage du four ne s'effectue pas.	• Le four est peut-être programmé pour un nettoyage différé. • Le four est peut-être programmé pour un mode sabbat. (Page 54.) • Fours encastrés doubles - seule une cavité de four peut être nettoyée à la fois.
Le four ne se nettoie pas correctement.	• Le four peut nécessiter un temps de nettoyage plus long. • Trop de résidus ont été laissés dans le four avant l'autonettoyage.
La cuisson au gril ne s'effectue pas correctement.	• Vérifier la position des grilles. (Page 42.) • La tension électrique de la maison est peut-être basse.
Les aliments cuits au four sont brûlés ou trop grillés sur le dessus.	• Les aliments ont peut-être été mal placés dans le four. (Voir la brochure « La cuisson simplifiée ».) • Le four n'a pas été bien préchauffé.
Les aliments ne cuisent pas uniformément.	• Le four est peut-être mal installé. • Vérifier la grille du four avec un niveau. • Décaler les ustensiles, les éloigner les uns des autres ou les éloigner des parois du four. • Voir les suggestions au sujet de la disposition des ustensiles sur la grille du four. (Voir la brochure « La cuisson simplifiée ».) • Il y a peut-être trop d'ustensiles sur une seule grille. • Les ustensiles sont peut-être trop grands.
La porte du four ne se déverrouille pas.	• Le four n'a peut-être pas atteint la bonne température de refroidissement après l'autonettoyage.

RECHERCHE DES PANNES

PROBLÈME	SOLUTION
Les résultats de la cuisson au four sont inférieurs aux attentes.	• Les ustensiles utilisés ne sont peut-être pas de la bonne dimension ou ne sont peut-être pas faits d'un matériau recommandé. (Voir la brochure « La cuisson simplifiée ».) • L'espace est peut-être insuffisant autour des ustensiles pour permettre une bonne circulation d'air dans le four. • Vérifier les instructions au sujet du préchauffage, de la position des grilles et de la température du four.
Les résultats sont différents de ceux obtenus avec l'ancien four.	• Le réglage du thermostat des nouveaux fours peut différer de celui des anciens. Suivre les recettes et les instructions sur l'utilisation et l'entretien avant de faire un appel de service. Il est possible que le réglage du four précédent se soit modifié à la hausse ou à la baisse. (Voir page 54 comment ajuster la température du four.)
On entend le ventilateur lorsque le four se met en marche.	• C'est le ventilateur de refroidissement et ceci est normal. Le ventilateur continue à fonctionner après l'emploi jusqu'à ce que le four ait refroidi. (Voir page 44.)
Le ventilateur de refroidissement continue à tourner une fois le four éteint.	• Ceci est normal. Le ventilateur s'éteint automatiquement une fois le four refroidi.
La sonde ne fonctionne pas. (certains modèles)	• S'assurer que la sonde est correctement insérée dans la prise de la paroi du four. • La sonde est peut-être mal insérée dans la nourriture. • La température de la sonde est peut-être mal réglée. • La nourriture peut avoir été trop froide ou surgelée lorsque la sonde a été insérée.
Codes d'anomalie.	• Le four peut déceler une anomalie lors de la programmation ou du fonctionnement. En cas d'anomalie, le message « Fault detected - press Power to clear » (Anomalie décelée - appuyer sur Power pour effacer) ou « Fault detected - press enter to try again » (Anomalie décelée - appuyer sur Enter pour réessayer) peuvent apparaître. Suivre les indications de l'affichage. Si l'anomalie réapparaît ou ne s'efface pas, appeler un réparateur agréé ou composer le numéro sans frais de l'afficheur. • Si la même opération est essayée avant que le four ne soit réparé, le message « Feature not available » (Caractéristique non disponible) paraîtra. La caractéristique sera dans l'incapacité de fonctionner tant que la réparation n'aura pas été effectuée. • Si le four est très sale, les flammèches peuvent produire un code d'anomalie au cours du cycle d'autonettoyage. Appuyer sur CANCEL et laisser le four refroidir complètement, essuyer la saleté en excès puis reprogrammer l'autonettoyage. Si le code d'anomalie réapparaît, prendre contact avec un réparateur agréé.
Il n'y a ni bip ni affichage.	• Le four est peut-être en mode sabbat (page 54).
Des bruits se font entendre.	• Le four fait plusieurs bruits faibles. Il est possible d'entendre le ventilateur de refroidissement se mettre en marche et s'arrêter. Il est possible aussi d'entendre les relais du four qui se mettent en marche et s'arrêtent. Ceci est normal. • Alors que le four se réchauffe et se refroidit, il est possible d'entendre des bruits correspondant à la dilatation et à la contraction des pièces métalliques. Ceci est normal et n'endommage pas l'appareil.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Garantie

Garantie complète d'une année - Pièces et main-d'œuvre

Durant **une période d'un (1) an** à compter de la date de l'achat initial au détail, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée/remplacée gratuitement.

Garanties limitées - Pièces seulement

Deuxième année - Après la première année suivant la date de l'achat initial au détail, les pièces qui se révéleraient défectueuses dans des conditions normales d'usage ménager seront réparées ou remplacées gratuitement (pièces seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, dans le cas échéant, y compris les frais de main-d'œuvre, de déplacement, de transport et diagnostic.

De la troisième à la cinquième année - À compter de la date de l'achat initial au détail, les pièces de la liste ci-dessous qui se révéleraient défectueuses dans des conditions normales d'usage ménager seront réparées ou remplacées gratuitement (pièces seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, dans le cas échéant, y compris les frais de main-d'œuvre, de déplacement, de transport et diagnostic.

- **Commandes électroniques**
- **Éléments chauffants électriques:** Éléments de gril, de convection et de cuisson sur appareils de cuisson électriques.

Résidents canadiens

Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada, seulement s'il a été agréé par les agences de test habilitées (vérification de la conformité à une norme nationale du Canada), sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

Garantie limitée hors des États-Unis et du Canada - Pièces seulement

Pendant deux (2) ans à compter de la date de l'achat initial au détail, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement (pièce seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, dans le cas échéant, y compris les frais de main-d'œuvre, de déplacement, de transport et diagnostic.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les **SEULES** que le fabricant accorde. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un état à l'autre.*

Ne sont pas couverts par ces garanties :

1. Les dommages ou dérangements dus à:
   a. Mise en service, livraison ou entretien effectués incorrectement.
   b. Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un prestataire de service après-vente agréé.
   c. Accidents, mauvaise utilisation ou usage abusif ou déraisonnable.
   d. Alimentation électrique (tension, intensité) incorrecte.
   e. Réglage incorrect d'une commande.
2. Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Ampoules.
4. Appareils achetés aux fins d'usage commercial ou industriel.
5. Les frais de visite d'un prestataire de service ou de service après-vente encourus pour les raisons suivantes:
   a. Correction d'erreurs de mise en service.
   b. Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
   c. Transport de l'appareil aux locaux du prestataire de service.
6. Dommages secondaires ou indirects subis par toute personne suite au non-respect de ces garanties. Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Si l'intervention d'un réparateur est nécessaire

- Contacter le détaillant chez qui l'appareil a été acheté, ou contacter Maytag Services℠ service à la clientèle de Jenn-Air au 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247), pour obtenir les coordonnées d'une agence de service agréée.
- Veiller à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres informations en ce qui concerne les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE.
- Si le détaillant ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrire à Maytag Services℠, attention CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ou téléphoner au 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).
- Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements des pièces sont disponibles auprès de Maytag Services℠, service à la clientèle de Jenn-Air.

Remarques :

Lors de tout contact concernant un problème, fournir l'information suivante:

a. Nom, adresse et numéro de téléphone du client;
b. Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
c. Nom et adresse du détaillant ou de l'agence de service;
d. Description claire du problème observé;
e. Preuve d'achat (facture de vente).

Horno Mural Eléctrico Jenn-Air de 76 cm (30”)
ProStyle

Guía de Uso y Cuidado

Tabla de Materias

Seguridad 65-67
Cocinando en el Horno 68-76
Opciones 77-82
Favoritos 83-84
Ajuste 85-88
Ayuda 88
Cuidado y Limpieza 89-91
Mantenimiento 92
Localización y Solución de Averías 93-94
Garantía y Servicio 95

JENN-AIR

Instalador: Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

Consumidor: Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como prueba de compra.

Número de Modelo _____

Número de Serie _____

Fecha de Compra _____

Si tiene preguntas, llame a:

Jenn-Air Customer Assistance
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)
(Lunes a Viernes, 8:00 a.m. a 8:00 p.m. Hora del Este)
Internet: http://www.jennair.com

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

Para información sobre servicio, ver página 95.

SEGURIDAD

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en esta guía no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando instale, realice mantenimiento o haga funcionar el artefacto.

Siempre póngase en contacto con su distribuidor, agente de servicio o fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

Reconozca los símbolos, advertencias, etiquetas de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA – Peligro o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal grave o mortal.

⚠ ATENCION

ATENCION – Peligros o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal menos grave.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesión personal o daño al electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado. Utilice este electrodoméstico solamente para el propósito que ha sido destinado según se describe en esta guía.

Para asegurar funcionamiento correcto y seguro: El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado. No intente ajustar, reparar, prestar servicio o reemplazar ninguna pieza de este producto a menos que sea específicamente recomendado en esta guía. Todas las reparaciones deben ser realizadas por un técnico calificado.

Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de efectuar alguna reparación.

Para Evitar Daño a Causa de Incendio o Humo

- Asegúrese de que todos los materiales de empaque hayan sido quitados del horno antes de ponerlo en funcionamiento.
- No coloque materiales combustibles cerca del electrodoméstico. No se deben guardar en el horno materiales inflamables.
- Muchos plásticos son afectados por el calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas del electrodoméstico que se pueden entibiar o calentar.
- Para evitar incendios de grasa, no permita acumulación de grasa de cocinar o de otros materiales inflamables en el horno o en su cercanía.

En Caso de Incendio

- Use un extinguidor con producto químico seco o del tipo espuma o bicarbonato de soda para apagar el incendio o las llamas. Nunca use agua en un incendio de grasa.
  1. Apague el horno para evitar que la llama se disperse.
  2. **NUNCA** levante o mueva una sartén en llamas.
  3. Apague el fuego o la llama cerrando la puerta del horno.

Seguridad para los Niños

⚠ ATENCION

NUNCA guarde artículos de interés para los niños en los armarios que están situados arriba del electrodoméstico. Los niños que se suben al electrodoméstico o a la puerta para alcanzar los artículos pueden lesionarse gravemente.

SEGURIDAD

- **NUNCA** deje a los niños solos o sin supervisión cuando el horno esté en uso o cuando esté caliente. No se debe nunca permitir que los niños se sienten o se paren en ninguna pieza del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.
- Se les debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete y que no deben jugar con los controles u otras piezas del artefacto.

Instrucciones Generales

⚠ ATENCION

NUNCA use un electrodoméstico como un peldaño para alcanzar los armarios superiores. El uso incorrecto de las puertas del electrodoméstico tales como pisar sobre ellas, apoyarse o sentarse en la puerta puede resultar en que el electrodoméstico se vuelque, se rompa la puerta y se causen lesiones graves.

- Para evitar posibles riesgos para el usuario y daño al electrodoméstico, no use este producto como una estufa para calentar o entibiar una habitación. Además no use el horno como un lugar para guardar alimentos o utensilios de cocina.
- No obstruya la circulación del aire bloqueando el respiradero del horno.
- NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO. Los elementos calefactores pueden estar calientes aún cuando su color sea obscuro. Las superficies interiores de cualquier horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que las ropas u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que no se hayan enfriado. Otras superficies del electrodoméstico pueden estar lo suficientemente calientes para causar quemaduras - entre estas superficies están las aberturas del respiradero del horno y las superficies cerca de estas aberturas, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.
- No toque un foco caliente del horno con un paño húmedo pues el foco se puede quebrar. Si el foco se quiebra, desenchufe el electrodoméstico antes de sacar el foco para evitar sufrir un choque eléctrico.
- Se debe oír el ruido de un ventilador cuando el horno esté en funcionamiento. Si usted no oye el ruido del ventilador, llame a un técnico autorizado.
- **NUNCA** use papel de aluminio para cubrir las parrillas del horno ni el panel inferior del horno. El uso incorrecto puede resultar en un riesgo de choque eléctrico, incendio o daño al electrodoméstico. Use papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

Seguridad al Cocinar

- Nunca caliente un contenedor de alimento cerrado en el horno. La acumulación de presión puede reventar el contenedor causando una lesión personal grave o daño al electrodoméstico.
- Use tomaollas secos y gruesos. Los tomaollas húmedos pueden causar quemaduras por vapor. No se deben usar toallas de secar los platos ni otros sustitutos en vez de los tomaollas porque ellos pueden pasar sobre los elementos calientes y prenderse fuego o pueden quedar atrapados en las piezas del electrodoméstico.
- Use vestimentas apropiadas. Las ropas sueltas o ropas con mangas largas sueltas no se deben usar cuando se está cocinando. La ropa se puede prender fuego y causar quemaduras si entra en contacto con los elementos calefactores.
- Siempre coloque las parrillas del horno en las posiciones deseadas cuando el horno esté frío. Deslice la parrilla del horno hacia afuera para agregar o retirar alimento usando tomaollas secos y gruesos. Siempre evite colocar o retirar alimento del horno sin sacar la parrilla hacia afuera. Si una parrilla debe ser movida cuando esté caliente, use un tomaollas seco. No deje que el tomaolla entre en contacto con el elemento caliente del horno.
- Use las parrillas solamente en el horno en que fueron enviadas/compradas.
- Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Primero deje que salga el aire o vapor caliente antes de sacar o volver a colocar el alimento en el horno.
- **ADVERTENCIA SOBRE ALIMENTOS PREPARADOS:** Siga las instrucciones del fabricante del alimento. Si un contenedor de alimento congelado de plástico y/o su tapa se deforma, comba o de otra manera se daña durante la cocción, inmediatamente descarte el alimento y su contenedor. El alimento puede estar contaminado.

SEGURIDAD

- No permita que el papel de aluminio o la sonda de la carne toque el elemento calefactor.
- Siempre apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

Seguridad sobre el Uso de Utensilios

- Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar en el horno.
- Se ha comprobado el rendimiento y funcionamiento seguro de este electrodoméstico usando utensilios de cocina tradicionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use sistemas de convección agregables a hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no sean expresamente recomendados en esta guía puede crear peligros graves de seguridad, afectar el rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de este electrodoméstico.
- Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámico, cerámica, de gres u otros utensilios de vidrio son convenientes para su uso en el horno sin quebrarse debido al repentino cambio de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante del utensilio cuando use vidrio.

Seguridad en la Limpieza

- Apague todos los controles y espere que se enfríen las piezas del electrodoméstico antes de tocarlas o limpiarlas. Limpie con cuidado. Tenga cuidado para evitar quemaduras de vapor si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos cuando se aplican a una superficie caliente.
- Limpie solamente las piezas indicadas en esta guía.

Horno Autolimpiante

⚠ ATENCION

No deje las parrillas, asadera, alimentos o utensilios de cocina, etc. en el horno durante el ciclo de autolimpieza.

- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para obtener un buen sello. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- No use limpiadores de horno ni forros de horno de ningún tipo alrededor ni en ninguna parte del horno autolimpiante.
- Antes del ciclo de autolimpieza del horno, retire la asadera, las parrillas del horno y otros utensilios y limpie cualquier derrame para evitar humo excesivo o llamaradas.

Aviso y Advertencia Importante Sobre Seguridad

La Propuesta 65 de la Ley de 1986 del Estado de California Sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el estado de California causan cáncer o daño al sistema reproductivo y exige que las empresas adviertan a sus clientes sobre la exposición potencial a tales sustancias.

Se advierte a los usuarios de este electrodoméstico que cuando el horno está funcionando en el ciclo de autolimpieza, puede haber exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias indicadas en la lista, incluyendo monóxido de carbono. La exposición a estas sustancias puede ser reducida a un mínimo ventilando el horno al exterior en forma adecuada, abriendo las ventanas y/o la puerta en la habitación en donde está ubicado el electrodoméstico durante el ciclo de autolimpieza.

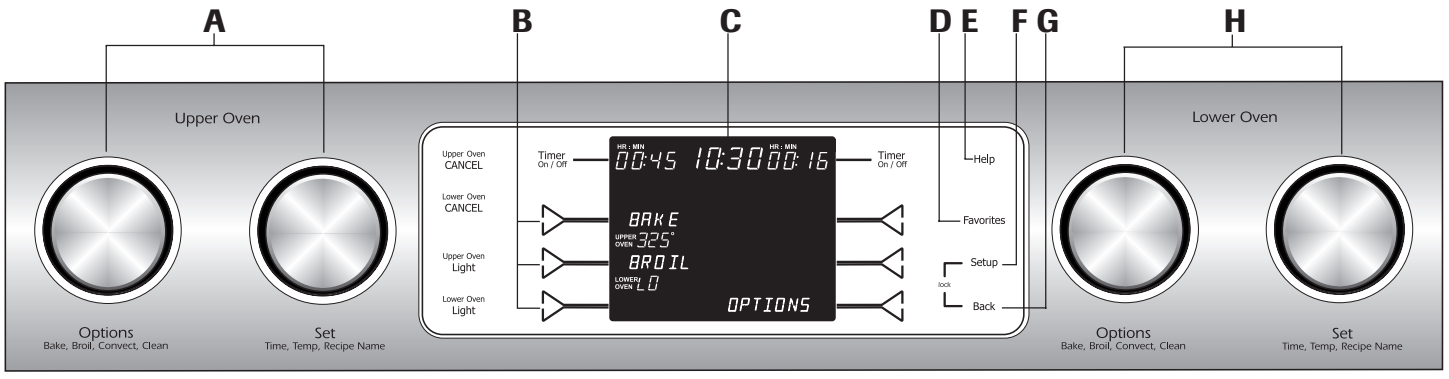
AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS: Nunca mantenga los pájaros en la cocina o en las habitaciones donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despide el aceite de cocina recalentado, la grasa, margarina y los utensilios antiadherentes recalentados pueden también ser perjudiciales.

Nota: Para funcionamiento de los Hornos de Microondas (modelos selectos), consulte la guía de uso y cuidado incluida con el horno de microondas.

Conserve estas instrucciones para referencia futura

Cocinando en el Horno

Panel de Control



El panel de control ha sido diseñado para su fácil programación. El indicador visual muestra las opciones para cada función y va indicando los pasos del proceso de programación. En los hornos dobles, se despliega 'Upper Oven' (Horno Superior) o 'Lower Oven' (Horno Inferior) para indicar que horno está siendo programado. El indicador visual presentado arriba es un horno doble programado para las opciones de hornear y asar a la parrilla.

A	Perillas 'Options' y 'Set' - Horno superior	Se usan para programar el horno superior.
B	Teclas 'Quickset'	Usadas para seleccionar opciones en el indicador visual (ubicadas junto al indicador visual en ambos lados).
C	Indicador visual	Muestra las funciones, opciones del horno y la hora del día.
D	Favoritos	Usadas para tener acceso, programar o guardar ciclos de horneado.
E	Ayuda	Oprimir para obtener ayuda en la pantalla.
F	Ajuste	Se usa para ver o cambiar los ajustes intrínsecos de fábrica.
G	Atrás	Las vueltas exhiben a la pantalla anterior.
H	Perillas 'Options' y 'Set' - Horno inferior	Se usan para programar el horno inferior (modelos selectos).

Perillas 'Options' y 'Set'

Use la perilla 'Options' para seleccionar 'Bake' (Hornear), 'Broil' (Asar a la Parrilla), 'Convect' (Convección), 'Clean' (Limpieza) y 'More Options' (Más Opciones). Gire la perilla para desplegar las opciones. Cuando la opción deseada esté destellando en el indicador visual, oprima la perilla para hacer la selección.

Use la perilla 'Set' para indicar el tiempo, la temperatura o asignar nombres a las recetas. Gire la perilla para desplegar el ajuste deseado. Cuando el ajuste deseado esté destellando en el indicador visual, oprima la perilla para hacer la selección.

Las Teclas Rápidas también pueden usarse para seleccionar la función u opción deseada en la ventana. Para seleccionar la opción o función, oprima la tecla rápida que esté junto a la palabra.

Si usted necesita volver atrás cuando está en una función u opción en el indicador, oprima la tecla 'Back' (Atrás). Cuando termine la programación, oprima la perilla 'Set' o espere tres segundos y la función comenzará.

La flecha ascendente y la flecha descendente en el indicador visual denotan que hay pantallas adicionales con opciones adicionales. Oprima las teclas rápidas que están junto a las flechas para desplegar las opciones contenidas en el indicador visual.

Nota: Tres segundos después de haber seleccionado la función, opción, número o letra, la función será automáticamente programada. Si transcurren más de treinta segundos entre los pasos de la programación, la función será cancelada y el indicador visual volverá al despliegue anterior.

'Clock' (Reloj)

Programación del Reloj:

1. Oprima la perilla 'Setup' (Ajuste).
2. Seleccione 'Clock' usando las teclas rápidas.
3. Seleccione 'Time' (Hora).
4. Programe la hora usando la Perilla 'Set'. (Perilla 'Set' del horno superior para los modelos de hornos murales dobles.)
5. Seleccione AM o PM en el modo de 12 horas. (Para reloj de 24 horas, ver página 69).

cont.

6. Seleccione 'Set' (Validar).
7. Para salir del modo 'Setup', oprima 'Setup' o 'Back'.

Programación del día de la semana:

1. Oprima 'Setup'.
2. Seleccione 'Clock'.
3. Seleccione 'Day' (Día).
4. Seleccione 'Bwd' o Fwd' (Atrás o Adelante) para desplegar los días.
5. Seleccione 'Set'.
6. Para salir del modo 'Setup', oprima 'Setup' o 'Back'.

Cancelación del despliegue del reloj/día de la semana:

1. Oprima la tecla 'Setup'.
2. Oprima 'Clock'.
3. Oprima la flecha descendente para desplegar la pantalla siguiente.
4. Seleccione 'Disable' (Desactivar).
5. Seleccione 'Off' para desactivar el despliegue del reloj o seleccione 'On' para activar el despliegue del reloj.
6. Seleccione 'Set'.
7. Seleccione 'Off' para desactivar el despliegue del día o seleccione 'On' para activar el despliegue del día.
8. Seleccione 'Set'.
9. Para salir del modo 'Setup', oprima 'Setup' o 'Back'.

Para programar el reloj en formato de 12 o 24 horas:

El reloj puede ser ajustado para desplegar la hora ya sea en formato de 12 horas o 24 horas. Para programar el reloj en formato de 12 o 24 horas:

1. Oprima la tecla 'Setup'.
2. Seleccione 'Clock'.
3. Use la flecha descendente para desplegar la pantalla siguiente.
4. Seleccione '12/24 Hr'.
5. Seleccione '12 Hr' o '24 Hr'.
6. Seleccione 'Set'.
7. Oprima 'Setup' o 'Back' para salir del modo 'Setup'.

'Timers' (Temporizadores)

Programación de los Temporizadores:

1. Oprima la tecla 'Timer'.
2. Seleccione uno de los tiempos desplegados usando las teclas rápidas o la perilla 'Options'.

Nota: Cada vez que oprime una de las opciones de tiempo, se agrega tiempo adicional. Por ejemplo, si oprime "10 min" tres veces, agrega 30 minutos en el temporizador (0:30).

3. Después de tres segundos el temporizador comenzará la cuenta regresiva.

Como cambiar el tiempo programado una vez que el temporizador comienza:

1. Oprima UNA VEZ la tecla 'Timer'.
2. Seleccione uno de los tiempos desplegados usando las teclas rápidas hasta que el tiempo deseado sea programado.
3. Después de tres segundos el temporizador comenzará la cuenta regresiva del nuevo tiempo programado.

Cancelación del Temporizador:

1. Oprima DOS VECES la tecla 'Timer '.

   U
2. Oprima UNA VEZ la tecla 'Timer' y seleccione 'CANCEL' en las teclas rápidas.

Cambio del formato del temporizador:

Los temporizadores pueden ser programados para desplegar las horas y los minutos (HR/MN) o los minutos y los segundos (MN/SEC).

1. Oprima la tecla 'Setup'.
2. Seleccione la flecha descendente y oprima hasta encontrar 'Timer Format' (Formato del Temporizador).
3. Seleccione 'Timer Format'.
4. Seleccione 'HR/MN' o 'MN/SEC'.
5. Seleccione 'Set'.

Como cambiar las señales sonoras del Temporizador:

Las señales sonoras para el 'Timer ' pueden cambiarse. Las opciones disponibles son dos señales cada treinta segundos, dos señales cada sesenta segundos o 1 señal solamente. El ajuste intrínseco es Una Señal.

1. Oprima la tecla 'Setup'.
2. Seleccione la flecha descendente y oprima hasta encontrar 'Tones' (Tonos).
3. Seleccione 'Tones'.
4. Seleccione 'Timers'.
5. Seleccione el formato deseado de la señal sonora del temporizador ('2-30 sec'., '2-60 sec.' o '1 Beep').
6. Seleccione 'Set'.
7. Oprima 'Setup' para salir del modo 'Setup'.

Cocinando en el Horno

Bloqueo de los Controles y de la Puerta del Horno

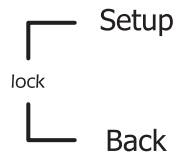
Los controles del horno y la puerta del horno pueden ser bloqueados para evitar programación accidental. Si se está usando una función del horno, el control y la puerta no pueden ser bloqueados.

Bloqueo de los controles y de la puerta:

Oprima las teclas 'Back' y 'Setup' al mismo tiempo, manteniéndolas oprimidas durante tres segundos o hasta que la palabra 'Oven Locked' (Horno Bloqueado) aparezca en el indicador.

Desbloqueo de los controles y de la puerta:

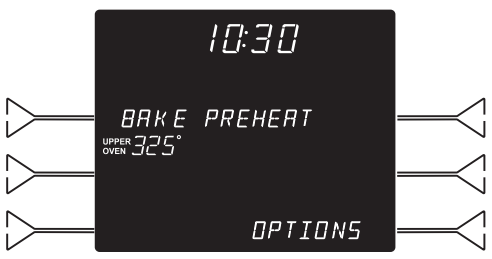
Oprima las teclas 'Back' y 'Setup' al mismo tiempo, manteniéndolas oprimidas durante tres segundos. 'Unlocking Door' (Desbloqueden le Puerta) aparecerá en el indicador cuando se desbloqueen los controles.



Horneado

Para programar 'Bake' (Hornear):

1. Oprima la perilla 'Options'. 'Bake' destellará.
2. Oprima las teclas rápida o la perilla 'Options' para seleccionar 'Bake'.
3. Seleccione una de las temperaturas del horno desplegadas usando las teclas rápidas o la perilla 'Options'. Para programar otras temperaturas, use la perilla 'Set'.
   - La temperatura puede ser programada de 75° C a 285° C (de 170° F a 550° F) en incrementos de 5°.
   - Después de tres segundos, el horno comenzará a precalentarse. En el indicador aparecerá 'Upper Oven' y/o 'Lower Oven' y 'Bake Preheat' junto con 38° C (100° F) o la temperatura real del horno, la que sea más alta.



   - La temperatura en el indicador aumentará en incrementos de 0,5° C (1° F) hasta que el horno llegue a la temperatura programada. Espere aproximadamente 15 minutos para que el horno se precaliente.
   - Cuando el horno se ha precalentado, se escuchará una señal sonora y 'Preheat' se apagará en el indicador.
4. Al término de la cocción, apague el horno oprimiendo la tecla 'CANCEL'. Retire el alimento del horno. El horno continuará funcionando hasta que se oprima la tecla 'CANCEL'.

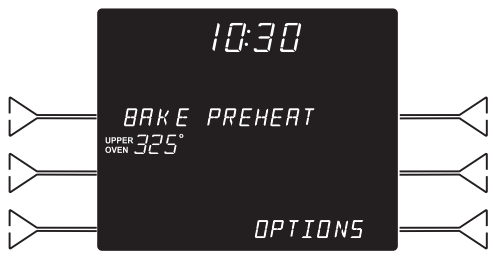
Notas sobre Horneado:

- Si transcurren más de treinta segundos al oprimir una y otra tecla, el indicador visual volverá al despliegue anterior.
- Siempre que la temperatura aparece en el indicador visual, el horno está calentando.
- Para volver a desplegar la temperatura programada durante el precalentamiento oprima la perilla 'Set'.
- Para cambiar la temperatura del horno durante el proceso de cocción, oprima perilla 'Options' y seleccione una de las temperaturas desplegadas o use la perilla 'Set' para programar la temperatura deseada.
- Para sugerencias adicionales sobre horneado, consulte el folleto "La Cocina Fácil".
- El horno se apagará automáticamente después de 12 horas si se deja accidentalmente encendido. Para programar un modo Sabático, vea "Modo Sabático", en la página 86.

Opciones de Horneado

Las opciones '**Cook & Hold'** (Cocinar y Mantener Caliente) y **'Delay'** (Diferido) están disponibles cuando se hornea. Cuando se usa la opción **'Cook & Hold'**, el horno comienza a calentar inmediatamente después de que el control ha sido programado. Luego, el horno cocina durante un perìodo de tiempo especificado. Cuando ese tiempo expira, el horno mantendrá el alimento caliente hasta durante una hora y luego se apagará automáticamente.

Cuando se usa '**Delay'**, el horno comienza a cocinar más tarde en el día. Programe la cantidad de tiempo que usted desea diferir antes de que el horno se encienda y también el tiempo de cocción. El horno comienza a calentarse en la hora seleccionada y cocina durante el perìodo de tiempo especificado. Cuando ese tiempo expira, el horno mantendrá el alimento caliente hasta durante una hora y luego se apagará automáticamente.



Para programar 'Cook & Hold':

1. Después de que se ha programado 'Bake', oprima 'Options' usando las teclas rápidas.
2. Seleccione 'Cook/Hold'.
3. Seleccione la cantidad de tiempo que usted desea diferir el comienzo de la cocción oprimiendo las teclas rápidas o girando la perilla 'Set'.

El horno cocinará durante el tiempo seleccionado y luego mantendrá el alimento caliente durante una hora.

Cocinando en el Horno

Para programar 'Delay' (cocción diferida):

1. Después de programar 'Bake', oprima 'Options' usando las teclas rápidas.
2. Seleccione 'Delay'.
3. Seleccione la cantidad de tiempo que usted desea diferir el comienzo de la cocción usando los tiempos desplegados o la perilla 'Set'.
4. Seleccione la cantidad de tiempo que usted desea cocinar usando los tiempos desplegados o la perilla 'Set'.
5. El indicador mostrará 'Delay Bake' (Horneado Diferido), la temperatura, el tiempo diferido y el tiempo de cocción.

Nota: Tanto 'Cook Hold' como 'Delay' también pueden ser accesados a través de la tecla 'More Options' (Más Opciones).

⚠ ATENCION

No use horneado diferido para alimentos de corta duración tales como productos lácteos, cerdo, carne de ave o mariscos.

'Convect' (Convección) (modelos selectos)

La cocción por convección usa un ventilador para circular aire caliente uniformemente sobre, debajo y alrededor del alimento. Como resultado, los alimentos se cocinan y doran uniformemente, a menudo en tiempos más cortos, a temperaturas más bajas y con la flexibilidad de usar más de una parrilla al mismo tiempo.

Notas Sobre la Convección:

- El control del horno viene programado desde la fábrica para 'Auto Convect Conversion' (Conversión Automática a Convección). Cuando se usa **'Convect Bake'** (Horneado por Convección) y **'Convect Pastry'** (Pastelería por Convección) programe la temperatura de horneado tradicional. El control automáticamente convierte la temperatura a 15° C (25° F) menos que la temperatura tradicional.
- Para **'Convect Roast'** (Asado por Convección), programe el tiempo y la temperatura de asado tradicional. El control luego le hace saber cuando ha expirado 75% del tiempo y le advierte que verifique el grado de cocción del alimento.
- Para desactivar 'Auto Convect Conversion', vea la página 85.

Opciones de Convección

Las opciones '**Cook & Hold'** y '**Delay'** están disponibles cuando se cocina por convección. Vea la página 70 para obtener información sobre como programar una opción de **'Cook & Hold'** o **'Delay'**.

Alimentos Sugeridos para Opciones de Convección

'CONVECT BAKE'	'CONVECT BROIL'	'CONVECT ROAST'	'CONVECT PASTRY'
Horneado en Parrillas Múltiples de Galletas/Bizcochos Panes Cacerolas Pastelillos/Tartas Pasteles	Biftecs Biftecs de Pescado Filetes de Pescado Chuletas de Cerdo Pechugas de Pollo Camarones	Pollo Entero Pavo Entero Verduras Asados de Cerdo Asados de Res	Pays Congelados Empanadas Dulces Pastelitos de Crema Pastelitos de Hojaldre

'Convect Bake' (Horneado por Convección) (modelos selectos)

Para programar 'Convect Bake':

1. Gire la perilla 'Options' para desplegar 'Convect'.
2. Seleccione 'Convect' usando las teclas rápidas o la perilla 'Options'.
3. Seleccione 'Bake' usando las teclas rápidas o la perilla 'Options'.
4. Seleccione la temperatura del horno usando las teclas rápidas o la perilla 'Options'

   O

   Seleccione la temperatura deseada usando la perilla 'Set'. Oprima la perilla para validar.

- La temperatura puede ser programada de 75° C a 285° C (de 170° F a 550° F) en incrementos de 5°.
- Después de tres segundos, el horno comenzará a precalentarse. En el indicador aparecerá 'Upper Oven' y/o 'Lower Oven' y 'Bake Preheat' junto con 38° C (100° F) o la temperatura real del horno, la que sea más alta.
- La temperatura en el indicador aumentará en incrementos de 0,5° C (1° F) hasta que el horno llegue a la temperatura programada. Espere aproximadamente 15 minutos para que el horno se precaliente.

Cocinando en el Horno

- Cuando el horno se ha precalentado, se escuchará una señal sonora y 'Preheat' se apagará y se desplegará 'Bake'.
- Coloque el alimento en el horno.

5. Al final de la cocción, apague el horno oprimiendo la tecla 'CANCEL'. Retire el alimento del horno. El horno continuará funcionando hasta que se oprima la tecla 'CANCEL'.

'Convect Roast' (Asado por Convección) (modelos selectos)

Para programar 'Convect Roast':

1. Coloque el alimento en el horno.
2. Gire la perilla 'Options' para desplegar 'Convect'.
3. Seleccione 'Convect' usando las teclas rápidas o la perilla 'Options'.
4. Seleccione 'Roast' usando las teclas rápidas o la perilla 'Options'.
5. Seleccione una temperatura de horno desplegada usando las teclas rápidas o la perilla 'Options'

   O

   Programe la temperatura deseada usando la perilla 'Set'. Oprima la perilla para validar.

   En el indicador aparecerá 'Enter Cook/Hold'.

   Seleccione uno de los tiempo de 'Cook & Hold' desplegados usando las teclas rápidas o la perilla 'Options'

   O

   Programe el tiempo deseado usando la perilla 'Set'. Oprima la perilla para validar.

   - La temperatura puede ser programada de 75° C a 285° C (de 170° F a 550° F) en incrementos de 5°.
   - Después de tres segundos, el horno comenzará a calentarse. En el indicador aparecerá 'Upper Oven' y/o 'Lower Oven' junto con 38° C (100° F) o la temperatura real del horno, la que sea más alta.
   - La temperatura en el indicador aumentará en incrementos de 0,5° C (1° F) hasta que el horno llegue a la temperatura programada.

6. Al completarse 75% del tiempo de cocción, el horno emitirá una señal sonora para advertirle que revise el alimento. Verifique la cocción del alimento usando un termómetro de carne. Si el alimento está cocinado, retírelo del horno y oprima la tecla 'CANCEL' para apagar el horno.
7. Si el alimento no está listo, continúe asando.

   Una vez que el tiempo programado ha expirado, el horno automáticamente pasará al modo 'Keep Warm' por 1 hora. Si el alimento es retirado del horno antes de que la hora haya expirado, oprima la tecla 'CANCEL'.

'Convect Pastry' (Pastelería por Convección) (modelos selectos)

La opción 'Convect Pastry' está diseñada para hornear artículos de pastelería tales como pays congelados, empanadas dulces, pastelitos de crema y pastelitos de hojaldre.

1. Coloque el alimento en el horno.
2. Gire la perilla 'Options' para desplegar 'Convect'.
3. Seleccione 'Convect' usando las teclas rápidas o la perilla 'Options'.
4. Seleccione 'Pastry' usando las teclas rápidas o la perilla 'Options'.
5. Seleccione una de las temperaturas desplegadas del horno usando las teclas rápidas o la perilla 'Options'

   O

   Programe la temperatura deseada usando la perilla 'Set'. Oprima la perilla para validar.

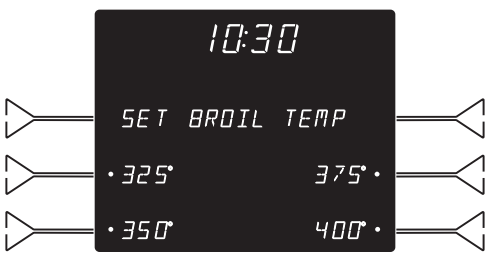
   - La temperatura puede ser programada de 75° C a 285° C (de 170° F a 550° F) en incrementos de 5°.
   - Después de tres segundos, el horno comenzará a precalentarse. En el indicador aparecerá 'Upper Oven' y/o 'Lower Oven' y 'Convect Preheat' junto con 38° C (100° F) o la temperatura real del horno, la que sea más alta.
   - La temperatura en el indicador aumentará en incrementos de 0,5° C (1° F) hasta que el horno llegue a la temperatura programada. Espere aproximadamente 15 minutos para que el horno se precaliente.
   - Cuando el horno se ha precalentado, se escuchará una señal sonora y 'Preheat' se apagará y se desplegará 'Bake'.

6. Al final de la cocción, apague el horno oprimiendo la tecla 'CANCEL'. Retire el alimento del horno. El horno continuará funcionando hasta que se oprima la tecla 'CANCEL'.

Cocinando en el Horno

‘Convect Broil’ (Asado a la parrilla por convección) (modelos selectos)

Para obtener mejores resultados cuando ase a la parrilla, use una asadera diseñada especialmente para asar a la parrilla. La puerta del horno debe estar cerrada cuando se asa a la parrilla. No es necesario precalentar el horno.



Para programar ‘Convect Broil’:

1. Coloque la parrilla del horno en la posición apropiada. (Vea la Tabla para Asar a la Parrilla, página 74).
2. Coloque el alimento en el horno.
3. Gire la perilla ‘Options’ para desplegar ‘Convect’.
4. Seleccione ‘Convect’ usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’.
5. Seleccione ‘Broil’ usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’.
6. Seleccione la temperatura del horno usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’.

   Oprima HIGH – para asar a la parrilla con temperatura alta

   U

   Oprima ‘LOW’ – para asar a la parrilla con temperatura baja

   O

   Programe la temperatura deseada usando la perilla ‘Set’. Oprima la perilla para validar.

   - El horno tiene una característica variable de asar a la parrilla lo que significa que se puede seleccionar una temperatura más baja para asar a la parrilla. Para seleccionar una temperatura más baja, gire la perilla ‘Set’. Oprima la perilla para programar la temperatura más baja. Las temperaturas variables de asar a la parrilla pueden ser programadas de 150° C a 285° C (de 300° F a 550° F).
7. Coloque el alimento en el horno.
8. Cierre la puerta del horno.
9. Oprima la tecla ‘CANCEL’ cuando termine de asar a la parrilla.

‘Broil’ (Asar a la Parrilla)

Para obtener mejores resultados cuando ase a la parrilla, use una asadera diseñada para asar a la parrilla. Para sugerencias adicionales sobre asar a la parrilla, vea el folleto “La Cocina Fácil”.

Para programar ‘Broil’:

1. Coloque la parrilla del horno en la posición apropiada. (Vea la Tabla para Asar a la Parrilla)
2. Coloque el alimento en el horno.
3. Gire la perilla ‘Options’ para desplegar ‘Broil’.
4. Seleccione ‘Broil’ usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’.
5. Seleccione ‘HIGH’ para asar a la parrilla con temperatura alta o seleccione ‘LOW’ para asar a la parrilla con temperatura baja.
   - El horno tiene una característica variable de asar a la parrilla lo que significa que se puede seleccionar una temperatura más baja para asar a la parrilla. Para seleccionar una temperatura más baja, gire la perilla ‘Set’. Oprima la perilla para programar la temperatura más baja. Las temperaturas variables de asar a la parrilla pueden ser programadas de 150° C a 285° C (de 300° F a 550° F).
   - El indicador mostrará ‘BROIL’ y la temperatura real del horno.
6. Cierre la puerta del horno.
7. Oprima la tecla ‘CANCEL’ cuando haya terminado de asar a la parrilla.

Notas Sobre Asar a la Parrilla:

- Ver la Tabla de Asar a la Parrilla, (página 74) para los alimentos y tiempos de asar a la parrilla.
- Si transcurren más de 30 segundos después de seleccionar ‘Broil’ y antes de programar la temperatura, el horno no se programará y el indicador volverá al despliegue anterior.
- ‘High’ se usa para la mayoría de los asados a la parrilla. Use una temperatura de asar a la parrilla más baja cuando esté asando alimentos que necesitan ser cocinados durante un período de tiempo más prolongado o cuando esté asando trozos de alimentos delgados. La temperatura más baja permite que el alimento se cocine hasta quedar bien asado sin dorarse demasiado.
- Los tiempos de asar a la parrilla aumentarán y el dorado será más claro si el electrodoméstico es instalado en un circuito de 208 voltios.
- El alimento debe ser dado vuelta cuando está a mitad del tiempo de asar.
- Los tiempos de asar a la parrilla pueden ser más largos cuando se han seleccionado temperaturas más bajas de asar a la parrilla.
- El asado a la parrilla por convección es generalmente más rápido que el asado tradicional. Verifique el grado de cocción del alimento cuando haya transcurrido el tiempo mínimo recomendado.

Cocinando en el Horno

Tabla para Asar a la Parrilla

ALIMENTOS	ASADO A LA PARRILLA TRADICIONAL	ASADO A LA PARRILLA POR CONVECCION (MODELOS SELECTOS)	POSICION DE LA PARRILLA*
Carne de Res (asada a la parrilla a 160° F [70° C])			
6 Hamburguesas, 13 mm (1/2") de grosor	10 a 12 minutos	12 a 14 minutos	5o
2 Biftecs de punta de lomo, 2,5 cm (1") de grosor	18 a 22 minutos	13 a 16 minutos	5o
2 Biftecs de lomo, 2,5 cm (1") de grosor	18 a 22 minutos	13 a 17 minutos	5o
2 Biftecs 'T-Bone', 2,5 cm (1") de grosor	18 a 22 minutos	16 a 18 minutos	5o
Carne de Ave (asada a 170° F [75° C] con temp. baja)	Asado a la parrilla con temperatura baja	Asado a la parrilla con temperatura baja	
4 Pechugas de pollo sin hueso/piel	12 a 15 minutos	10 a 12 minutos	5o
4 Pechugas de pollo con hueso	20 a 23 minutos	18 a 20 minutos	5o
Cerdo (asado a la parrilla a 160° F [70° C])			
4 Chuletas de cerdo sin hueso, 2,5 cm (1") de grosor	20 a 28 minutos	17 a 19 minutos	4o
4 Chuletas de cerdo con hueso, 2,5 cm (1") de grosor	25 a 28 minutos	17 a 19 minutos	4o
1 Rebanada de jamón, 2,5 cm (1") de grosor	16 a 18 minutos	15 a 17 minutos	4o
Pescado (asado a la parrilla a 140° F [60° C])			
4 Biftecs de pez espada, 2,5 cm (1") de grosor	8 a 12 minutos	8 a 12 minutos	4o
2 Biftecs de halibut, 2,5 cm (1") de grosor	10 a 12 minutos	9 a 11 minutos	4o
'Orange Roughy', 2,5 cm (1") de grosor	10 a 12 minutos	9 a 11 minutos	4o
Camarones (16 a 20 ct. por libra)	8 a 10 minutos	6 a 8 minutos	4o
2 Filetes de salmón, 13 mm (1/2") de grosor	8 a 12 minutos	11 a 13 minutos	4o
2 Biftecs de salmón, 2,5 cm (1") de grosor	8 a 12 minutos	11 a 13 minutos	4o

* El uso de la parrilla acodada se indica en la tabla con una "o" después del número de la posición de la parrilla.

NOTA: Para reducir el dorado y humo excesivo cuando se asa a la parrilla, se puede usar la posición 4o en vez de la posición 5o.

Cocinando en el Horno

Parrillas del Horno

⚠ ATENCION

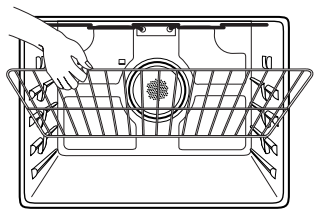
- No intente cambiar la posición de las parrillas cuando el horno esté caliente.
- No use el horno para guardar alimentos o utensilios.

Horno Sencillo y Horno Doble de Convección - en cada horno se incluyeron dos parrillas planas y una parrilla acodada.

Hornos Sencillo y Doble sin Convección - se envió una parrilla plana y una parrilla acodada para cada horno.

Para sacar:

1. Tire hacia adelante hasta la posición de tope.
2. Levante la parte delantera de la parrilla y tire hacia afuera.



Para volver a colocar:

1. Coloque la parrilla en el soporte de la parrilla en el horno.
2. Levante ligeramente la parte delantera; deslice la parrilla hacia atrás hasta que pase la posición de tope y bloqueo.
3. Baje la parte delantera y deslícela hacia adentro del horno.

Posiciones de la Parrilla

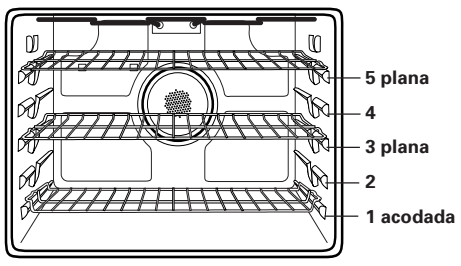
PARRILLA 5: Se usa para horneado con tres parrillas.

PARRILLA 5o: Se usa para asar a la parrilla.

PARRILLA 4: Se puede usar para asar a la parrilla y para horneado con dos parrillas.

PARRILLA 4o: Se usa para asar a la parrilla.

PARRILLA 3: Se usa para la mayoría de los alimentos horneados.



Horneado por convección con tres parrillas (modelos selectos)

PARRILLA 3o: Se usa para la mayoría de los alimentos horneados y pays.

PARRILLA 2: Se usa para asar cortes de carne pequeños.

PARRILLA 2o: Usado para asado por convección y horneado con dos parrillas.

PARRILLA 1: Se usa para asar pedazos grandes de carne.

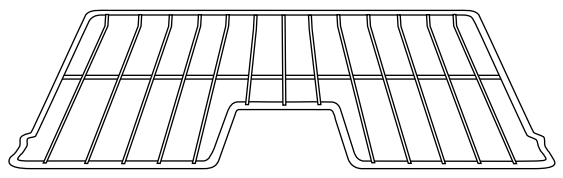
PARRILLA 1o: Se puede usar para horneado con tres parrillas.

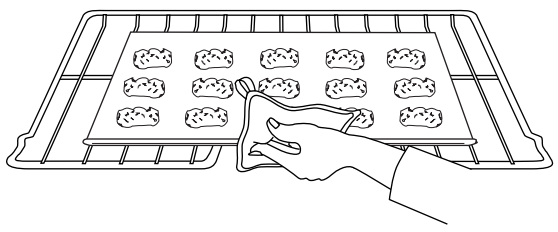
Notas:

- El uso de la parrilla **acodada** se indica en la lista incluida a la izquierda colocando una “o” después del número de la posición de la parrilla.
- No coloque alimento en una parrilla plana en la posición uno (1) cuando la parrilla acodada esté en la posición dos. Cuando la parrilla acodada está en la posición dos, si se coloca una parrilla plana en la posición uno (1) puede tocar la parrilla acodada al deslizarla hacia adentro o hacia fuera del horno.
- Cuando se hornea con dos o tres parrillas, revise los alimentos en el tiempo mínimo sugerido para evitar que queden demasiado dorados o demasiado cocinados.
- No cubra una parrilla completa con papel de aluminio ni coloque papel de aluminio en el panel inferior del horno. Se afectarán los resultados del horneado y se puede dañar el panel inferior del horno.

‘EasyRack™’ (modelos selectos)

Algunos modelos selectos de horno murales vienen equipados con una parrilla ‘EasyRack™’. Esta parrilla ofrece un espacio conveniente para tomar los utensilios de hornear cuando se están sacando fuera del horno.





Notas:

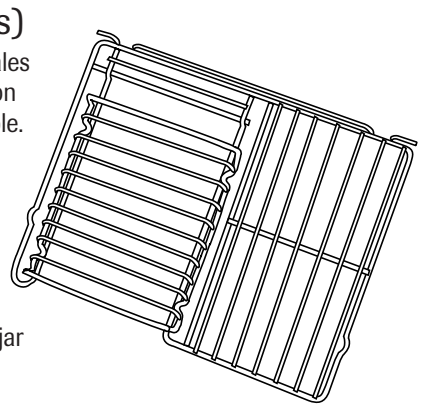
- La parrilla ‘EasyRack™’ debe ser usada en los hornos que tienen elemento de hornear oculto solamente. No use la parrilla ‘EasyRack™’ si su horno tiene un elemento de hornear descubierto.
- Use la parrilla ‘EasyRack™’ solamente en el horno en que fue comprada.

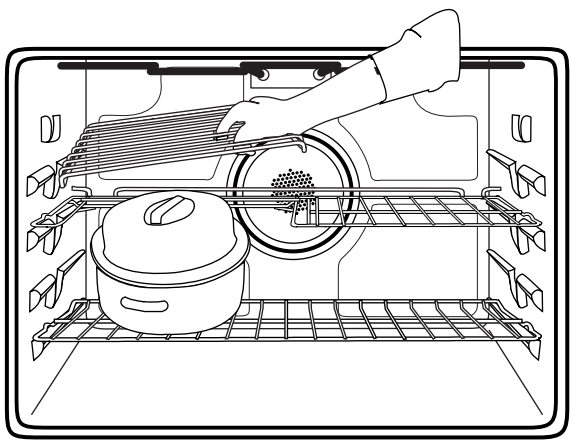
Cocinando en el Horno

Media Parrilla 'Create-A-Space'™

(modelos selectos)

Los modelos de horno murales selectos están equipados con una media parrilla convertible. El lado izquierdo de la parrilla puede ser retirado para acomodar una asadera más grande en la parrilla inferior. El lado derecho de la parrilla todavía se puede dejar para colocar una cacerola.





Notas:

- La porción removible de la parrilla puede ser usada como una parrilla de enfriamiento o como un salvamanteles. Asegúrese de que la parrilla esté fría antes de retirarla del horno.
- Asegúrese de que el horno esté frío antes de retirar o reinstalar la media parrilla.
- No use utensilios que se extiendan más allá del borde de la parrilla.
- Para mejores resultados, deje dos pulgadas entre el utensilio colocado en la parrilla y la pared lateral del horno.
- Tenga cuidado cuando retire artículos que estén en la media parrilla para evitar quemaduras.
- Saque con cuidado los alimentos de la parrilla inferior para evitar mover la media parrilla.

'Oven Light' (Luz del Horno)

La luz del horno se enciende automáticamente siempre que se abre la puerta del horno. Cuando se cierra la puerta, oprima la tecla 'Oven Light' para encender o apagar la luz del horno. Se escuchará una señal sonora cada vez que se oprima la tecla 'Oven Light'.

Respiradero del Horno

El respiradero del horno está ubicado debajo de la puerta del horno en los hornos murales sencillos y debajo de la puerta inferior en los hornos murales dobles.

Cuando el horno está en uso, el área cerca del respiradero del horno puede calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. No bloquee la abertura del respiradero para obtener mejores resultados del horneado.

Ventiladores del horno

Se encenderá automáticamente un **ventilador de enfriamiento** cada vez que el horno esté en funcionamiento. Se usa para mantener frías las piezas internas del panel de control. El ventilador puede continuar funcionando aún después que se haya apagado el horno. El ventilador se apagará automáticamente cuando las piezas se hayan enfriado. Esto es normal.

Se usa un **ventilador de convección** (modelos selectos) para circular el aire caliente en el horno cuando se selecciona la opción de convección. Se enciende automáticamente cuando se oprime la tecla 'Convect' y se apagará cuando se cancele 'Convect'.

Nota: El ventilador de convección se apagará automáticamente cada vez que se abra la puerta del horno.

OPCIONES

‘More Options’ (Más Opciones)

Para ver ‘More Options’, gire la perilla ‘Options’ hasta que se despliegue y destelle ‘More Options’. Seleccione ‘More Options’ usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’.

‘Cook & Hold’ (Cocción y Mantener Caliente)

1. Gire la perilla ‘Options’ hasta que se despliegue y destelle ‘Cook & Hold’. Seleccione ‘Cook & Hold’ usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’.
2. Programe el tiempo de cocción usando las teclas rápidas o la perilla ‘Set’.
3. Seleccione ‘Bake’ o ‘Convect’.
4. Cuando oprima ‘Bake’, seleccione la temperatura usando las teclas rápidas o la perilla ‘Set’.
5. Cuando oprima ‘Convect’, seleccione ‘Bake’, ‘Roast’ o ‘Pastry’, luego seleccione la temperatura deseada usando las teclas rápidas o la perilla ‘Set’.

El horno cocinará durante el tiempo seleccionado, luego mantendrá caliente los alimentos durante una hora.

‘Delay’ (Diferido)

1. Seleccione ‘More Options’ usando la perilla ‘Options’.
2. Seleccione ‘Delay’ usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’.
3. Seleccione ‘Bake’, ‘Convect’ o ‘Clean’.

Para programar un horneado diferido:

1. Seleccione una de las temperaturas desplegadas usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’ o use la perilla ‘Set’ para programar la temperatura.
2. Seleccione el tiempo de cocción de los tiempo desplegados usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’ o use la perilla ‘Set’ para programar el tiempo de cocción.
3. El indicador visual mostrará ‘Delay Bake’, la temperatura, el tiempo diferido y el tiempo de cocción.

Para programar ‘Delay Convect’ (Convección Diferida):

1. Seleccione ‘Bake’, ‘Roast’ o ‘Pastry’ usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’.
2. Seleccione una de las temperaturas desplegadas usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’ o use la perilla ‘Set’ para programar la temperatura.
3. Seleccione el tiempo de cocción de los tiempos desplegados usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’ o use la perilla ‘Set’ para programar el tiempo de cocción.
4. El indicador mostrará ‘Delay Bake’, la temperatura, el tiempo diferido y el tiempo de cocción.

Para programar ‘Delay Clean’ (Limpieza Diferida):

1. En el indicador aparecerá ‘Remove Racks from Oven’ (Retire las parrillas del horno). Retire las parrillas del horno y seleccione ‘Continue’.
2. Seleccione el nivel de suciedad ‘Light’ (leve), ‘Medium’ (mediano) o ‘Heavy’ (muy sucio) usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’.
3. En el indicador se desplegará el tiempo de limpieza y el tiempo de desbloqueo de la puerta (en base al nivel de suciedad seleccionado).

Para mayor información sobre autolimpieza, vea la página 89.

⚠ ATENCION

No use horneado diferido para alimentos de corta duración tales como productos lácteos, cerdo, carne de ave o mariscos.

‘Proofing’ (Esponjamiento de Masa) (modelos selectos)

Esta característica se utiliza para que los productos de pan de levadura se eleven y esponjen antes del horneado. Hay dos métodos de esponjamiento disponibles – ‘Rapid’ y ‘Standard’ (Rápido y Estándar).

El esponjamiento ‘Standard’ en el horno protege la masa contra los cambios de temperatura y las corrientes que comúnmente afectan los resultados del esponjamiento efectuado fuera del horno.

El esponjamiento Rápido proporciona resultados más rápidos sin dañar la levadura, que si se usa el esponjamiento estándar o se deja la masa reposar fuera del horno.

1. Seleccione ‘More Options’ usando la perilla ‘Options’.
2. Use la flecha descendente o la perilla ‘Options’ para desplegar ‘Proofing’.
3. Seleccione ‘Proofing’ usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’.
4. Seleccione ‘Rapid’ o ‘Standard’ usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’.
5. Cuando se ha completado el esponjamiento, retire la masa del horno y oprima la tecla ‘CANCEL’.

OPCIONES

Notas sobre Esponjamiento de Masa:

- Para cualquier masa que necesite un esponjamiento, se puede usar Esponjamiento Estándar o Rápido.
- Para la masa que necesita dos esponjamientos, se debe usar Esponjamiento Estándar para el primer esponjamiento. Para el segundo esponjamiento se puede usar ya sea el Esponjamiento Estándar o el Esponjamiento Rápido.
- Si la temperatura del horno es demasiado alta para esponjamiento, en el indicador se desplegará “Oven Cooling” (Horno Enfriando).

‘Keep Warm’ (Mantener Caliente)

(modelos selectos)

La característica ‘Keep Warm’ se usa para mantener calientes de manera segura los alimentos que están calientes o para calentar panes y platos.

1. Seleccione ‘More Options’ usando la perilla ‘Options’.
2. Use la flecha descendente o la perilla ‘Options’ para desplegar ‘Keep Warm’.

3. Seleccione ‘Keep Warm’ usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’.
4. Seleccione una de las temperaturas desplegadas usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’ o programe la temperatura usando la perilla ‘Set’.
   - Las temperaturas pueden ser seleccionadas entre 65° C y 90° C (145° F y 190° F).
5. ‘En el indicador se desplegará ‘Warm Preheat’ (Precalentamiento) y la temperatura.
6. Cuando termina, oprima la tecla ‘CANCEL’ y retire el alimento o los platos del horno.

Para calentar panecillos:

- Cubra los panecillos levemente con papel de aluminio y coléquelos en el horno.
- Seleccione ‘More Options’ usando la perilla ‘Options’.
- Seleccione ‘Keep Warm’.
- Seleccione la temperatura de 75° C (170° F).
- Caliente durante 12 a 15 minutos.

Para Calentar Platos:

- Coloque dos filas de hasta cuatro platos cada una en el horno.
- Seleccione ‘More Options’ usando la perilla ‘Options’.
- Seleccione ‘Keep Warm’.
- Seleccione la temperatura de 75° C (170° F).
- Caliente durante cinco minutos. Apague el horno oprimiendo la tecla ‘Cancel’ y deje los platos en el horno durante 15 minutos más.
- Use solamente platos resistentes al horno, verifique con el fabricante.
- No coloque los platos calientes sobre superficies frìas pues el cambio rápido de temperatura puede causar fisuras superficiales.

Notas sobre Mantener Caliente :

- Los alimentos deben estar calientes cuando se colocan en el horno.
- Para calidad óptima de los alimentos, los alimentos cocinados en el horno deben ser mantenidos calientes durante no más de 1 hora.
- Para evitar que los alimentos se sequen, cúbralos ligeramente con papel de aluminio o con una tapa de vidrio.

OPCIONES

‘Drying’ (Secado) (modelos selectos)

Use una rejilla de secado para obtener mejores resultados. La rejilla permite que el aire circule en forma pareja alrededor de los alimentos.

El ventilador de convección funcionará durante el procedimiento de secado.

Para programar ‘Drying’ (Secado):

1. Seleccione ‘More Options’ usando la perilla ‘Options’.
2. Use la flecha descendente o la perilla ‘Options’ para pasar a la pantalla siguiente.
3. Seleccione ‘Drying’ usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’.
4. Seleccione una de las temperaturas desplegadas usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’ o programe la temperatura usando la perilla ‘Set’. Las temperaturas pueden ser programadas entre 38° C y 95° C (100° F y 200° F).
5. En el indicador aparecerá ‘Drying’ y la temperatura.

Siga la Guía de Secado de la página 80 para los tiempos de secado. Verifique los alimentos cuando hayan transcurrido los tiempos mínimos indicados. Enfríe los alimentos a la temperatura ambiente antes de probar si ya están listos.

Notas sobre el Secado:

- Para comprar una rejilla de secado, póngase en contacto con su distribuidor Jenn-Air y solicite el accesorio ‘DRYINGRACK’ o llame al 1-800-JENNAIR.
- La mayoría de las frutas y vegetales se secan bien y retienen su color cuando son secadas a 140° F (60° C). La carne fresca y el charqui deben secarse a 145° - 150° F (62,5° - 65° C). Para sabor óptimo, seque las hierbas a 100° F (40° C), sin embargo, a esta temperatura más baja se esperan tiempos de secado más prolongados de hasta 8 horas.
- La duración de los tiempos de secado varía debido a lo siguiente: contenido de agua y azúcar del alimento, tamaño de los pedazos de alimento, cantidad de alimento que está siendo secado, humedad del aire.
- Verifique los alimentos cuando haya pasado el tiempo mínimo de secado. Continúe secando si es necesario.
- Las frutas que adquieren un color café cuando son expuestas al aire deben ser tratadas con un antioxidante. Trate uno de los siguientes métodos:
  1. Sumerja la fruta en una mezcla de dos partes de jugo de limón embotellado y una parte de agua fría.
  2. Sumerja la fruta en una solución de una cucharadita de ácido ascórbico o antioxidante comercial y un cuarto de galón de agua fría.
- Los alimentos pueden gotear durante el proceso de secado. Después de secar alimentos que son ácidos o azucarados, limpie la parte inferior del horno con agua y jabón. El acabado de porcelana del horno puede descolorarse si los derrames ácidos o azucarados no son limpiados antes de colocar una temperatura alta o de un ciclo de autolimpieza.
- Se puede secar más de una parrilla a un mismo tiempo. Sin embargo, es necesario prolongar el tiempo de secado adicional.
- Consulte otros recursos en su biblioteca local o llame al Servicio del Condado Local para información adicional.

OPCIONES

Guía de Secado (modelos selectos)

FRUTAS	LAS MEJORES VARIEDADES PARA SECAR	PREPARACION	TIEMPO APROXIMADO A 140°F **	PRUEBA PARA GRADO DE SECADO AL TIEMPO MINIMO
Manzanas*	Variedades Firmes: 'Graven', 'Stein', 'Granny Smith', 'Jonathan', 'Winesap', 'Rome Beauty', 'Newton'.	Lavar, pelar si se desea, sacar las semillas y cortar en rebanadas de 3mm (1/8").	4 a 8 horas	Blandas a crujientes. Las manzanas secas se guardan mejor cuando están ligeramente crujientes.
Damascos*	Los más comunes son 'Blenheim/Royal'. 'Tilton' también son buenos.	Lavar, cortar en mitades y sacar los huesos.	18 a 24 horas	Suaves y blandos.
Plátanos*	Variedades firmes.	Pelar y cortar en rebanadas de 6mm (1/4").	17 a 24 horas	Blandas a crujientes.
Cerezas	'Lambert', 'Royal Ann', 'Napoleon', 'Van' o 'Bing'.	Lavar y sacar los tallos. Cortar en mitades y sacar los huesos.	18 a 24 horas	Blandas y curtidas.
'Nectarinas' y Duraznos*	Las variedades 'Freestone'.	Cortar en mitad y sacar los huesos. Pelar es opcional pero los resultados son frutas secas de mejor apariencia.	24 a 36 horas	Blandos y curtidos.
Peras*	'Barlett'	Pelar, cortar en mitades y sacar huesos.	24 a 36 horas	Suaves y blandas.
Piña	Fresca o envasada.	Lavar, pelar y sacar las espinas. Cortar en rebanadas a lo largo y sacar el hueso pequeño. Cortar horizontalmente en rebanadas de 13 mm (1/2").	Envasada: 14 a 18 horas Fresca: 12 a 16 horas	Suave y blanda.
Cáscara de Naranja y Limón	Seleccione fruta de piel áspera. No seque la cáscara de la fruta que esté marcada "se agregó color".	Lavar bien. Pelar la cáscara exterior delgada más o menos de 1,5 a 3 mm (1/16 a 1/18"). No use la piel blanca que está debajo de la cáscara.	1 a 2 horas	Duras a quebradizas.
VERDURAS				
Tomates	'Plum' y 'Roma'.	Cortar en mitades, sacar las semillas. Colocar los tomates con el lado de la piel hacia arriba en la rejilla. Agujerear la piel.	12 a 18 horas	Duros a crujientes.
Zanahorias	'Danvers Half Long', 'Imperator', 'Red Cored Chantenay'.	No use zanahorias que tengan fibras o núcleo duro. Lave, corte las puntas y pele si se desea. Corte transversalmente o diagonalmente en rebanadas de 6mm (1/4"). Cocínelas al vapor por 3 minutos.	4 a 8 horas	Duras a quebradizas.
Pimientos Picantes	Chile Ancho, 'Anaheim'.	Lavar, cortar y quitar la semilla. Agujerear la piel varias veces.	4 a 6 horas	Las vainas deben parecer marchitas, rojo obscuro y crujientes.
HIERBAS				
Perejil, Menta, Cilantro, Salvia, Orégano		Enjuagar en agua fría. Secar con una toalla de papel. Dejar los tallos hasta que las hojas estén secas, después descartarlos.	1 a 3 horas	Quebradizos y migajosos.
Albahaca		Cortar hojas de 8 a 10 cm (3 a 4") desde la parte superior de la planta justo hasta donde aparecen los botones. Lavar las hojas en agua fría.	2 a 5 horas	Quebradizas y migajosas.

* Frutas que requieren un antioxidante para evitar la decoloración y pérdida de nutrientes. Consulte las notas en la Página 79 para métodos específicos.
** El ajuste de apagado automático del horno después de 12 horas no está activo durante las funciones de secado.

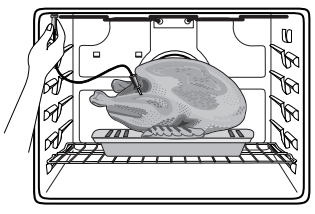
OPCIONES

Probe (Sonda) (modelos selectos)
HORNO SENCILLO O SUPERIOR SOLAMENTE

El uso de la sonda suministrada con su horno mural asegura siempre excelentes resultados con los asados. La sonda puede ser usada en el horno superior solamente cuando se trata de un horno doble.

1. Inserte la sonda en el alimento. Para las carnes, la punta de la sonda debe ubicarse en el centro de la parte más gruesa de la carne y no en la grasa o tocando un hueso.
2. Seleccione 'More Options' usando la perilla 'Options'.
3. Use la flecha descendente o la perilla 'Options' para pasar a la pantalla siguiente.

4. Seleccione 'Probe' usando las teclas rápidas o la perilla 'Options'.
5. Inserte el enchufe de la sonda en el tomacorriente situado en el lado izquierdo superior del horno. Asegúrese de que el enchufe quede bien insertado en el tomacorriente.



6. Seleccione la temperatura interna deseada del alimento seleccionando una de las temperaturas desplegadas usando las teclas rápidas o la perilla 'Options' o programe la temperatura usando la perilla 'Set'. La temperatura de la sonda puede ser programada entre 38 – 85° C (100° – 185° F).
7. Seleccione 'Bake' o 'Convect' usando las teclas rápidas o la perilla 'Options'.
8. Programe la temperatura del horno seleccionando una de las temperaturas desplegadas usando las teclas rápidas o la perilla 'Options' o programe la temperatura usando la perilla 'Set'.

Nota: Si la sonda es retirada del tomacorriente del horno en cualquier momento durante el proceso de cocción, el programa será cancelado y el horno se apagará.

Cuando se selecciona 'Bake' (Hornear):

- El indicador mostrará brevemente la temperatura seleccionada para el horno y para la sonda.
- Después de 10 segundos, el indicador mostrará la temperatura real del horno y la temperatura real de la sonda.

Cuando se selecciona 'Convect' (Convección):

- Seleccione 'Bake', 'Roast' o 'Pastry' usando las teclas rápidas o la perilla 'Options'.
- Programe la temperatura del horno seleccionando una de las temperaturas desplegadas usando las teclas rápidas o la perilla 'Options' o programe la temperatura usando la perilla 'Set'.
- El indicador visual mostrará brevemente la temperatura seleccionada para el horno y para la sonda.
- Después de 10 segundos, el indicador mostrará la temperatura real del horno y la temperatura real de la sonda.

Cuando se logra la temperatura interna seleccionada del alimento, el horno se apagará, y se oirá una señal sonora.

Retire la sonda del tomacorriente del horno. **La sonda estará caliente.** Sujete el enchufe de la sonda con guantes de horno o tomaollas cuando la saque del horno.

Notas sobre la Sonda:

- La sonda debe ser sacada del horno cuando no está siendo usada.
- Debido al excelente aislamiento del horno, el calor retenido continúa cocinando el alimento hasta después de que ha sonado la señal y el horno se ha apagado. Por esta razón es importante sacar el alimento del horno tan pronto como suene la señal sonora.
- Use el mango de la sonda para insertarla o retirarla. No la tire del cable.
- **La sonda está caliente -** use un tomaollas o un guante de horno para sacarla.
- Para proteger la sonda, si la carne no está completamente descongelada, inserte la sonda después de 1-2 horas de que la carne se esté asando.
- Para limpiar una sonda fría, frótela con un paño con jabón. **No sumerja la sonda en agua ni la lave en el lavavajillas.**

Temperaturas Internas del Alimento Sugeridas

ALIMENTO		TEMPERATURA INTERNA
Carne de res molida		160° F (70° C)
Carne de res fresca, ternera, cordero		
	Semicruda	145° F (65° C)
	A Medio Asar	160° F (70° C)
	Bien Asada	170° F (75° C)
Pollo, Pavo	Entero	180° F (80° C)
	Pechuga	170° F (75° C)
Carne de Cerdo	A Medio Asar	160° F (70° C)
	Bien asada	170° F (75° C)
	Jamón, precocido	140° F (60° C)

OPCIONES

‘Thaw and Serve’ (Descongelar y Servir) (modelos selectos)

Use ‘Thaw and Serve’ para alimentos congelados que necesitan ser descongelados, pero no cocinados antes de servir.

Para programar ‘Thaw-Serve’:

1. Coloque el alimento en el horno.
2. Seleccione ‘More Options’ usando la perilla ‘Options’.

3. Oprima la flecha descendente o use la perilla ‘Options’ para desplegar las opciones.
4. Seleccione ‘Thaw-Serve’ usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’.
5. Seleccione el número de minutos de descongelación usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’.
6. Se desplegará ‘Thaw-Serve’ en el indicador.
7. Cuando termine, oprima la tecla ‘CANCEL’ y retire el alimento del horno.

Nota: Esta característica no debe usarse para descongelar carnes u otros alimentos que necesitan ser cocinados antes de servir.

Tabla para Descongelar y Servir

ARTICULOS CONGELADOS*	TIEMPO DE DESCONGELAR Y SERVIR**	SUGERENCIAS
Pays y Pasteles Enteros **Pays:** Pastel de limón, de creme, pastel de nuez, chocolate, papa dulce, ‘French silk’. **Pasteles:** Vainilla, chocolate, coco y pasteles de tres capas, panqué y pastel de crema tipo Boston.	1. Retire el alimento congelado de la envoltura y envase exterior. 2. Coloque el alimento congelado en la parrilla en medio del horno. 3. Use ‘Thaw-Serve’ durante 15 minutos para los pasteles y 30 minutos para los pays. 4. Retire del horno. 5. Rebane en porciones individuales y colóquelas en los platos. 6. Vuelva los platos al horno. 7. Use ‘Thaw-Serve’ durante 10 a 30 minutos.	• Es más fácil rebanar los pays, pasteles y y pasteles de queso enteros si se descongelan durante 30 minutos. • Los pasteles de capas requieren solamente 15 minutos para rebanarlos. • El tamaño y la textura del alimento que está siendo descongelado afectará el tiempo de descongelación. • Los postres más grandes y más densos pueden demorar más en descongelar. • Las rebanadas de pastel se descongelarán más rápido que las rebanadas de pay. Las rebanadas de pay de papa dulce pueden requerir hasta 20 a 30 minutos.
Porciones Individuales: Rebanadas de pay, rebanadas de pastel, otros postres individuales, pastelillos de chocolate y pastelillos de crema.	1. Retire el alimento congelado del envase. 2. Coloque en un plato. 3. Coloque el plato en la parrilla en medio del horno. 4. Use ‘Thaw-Serve’ durante 10 a 30 minutos.	
Pastel de Queso	1. Retire el alimento congelado de la envoltura y envase exterior. 2. Coloque el alimento congelado en la parrilla en medio del horno. 3. Use ‘Thaw-Serve’ durante 30 minutos. 4. Retire del horno. 5. Rebane en porciones individuales y colóquelas en los platos. 6. Vuelva los platos al horno. 7. Use ‘Thaw-Serve’ hasta 15 minutos si se desea.	
‘Deli Spirals’ (Espirales)	1. Retire el alimento congelado del envase. 2. Coloque en un plato. 3. Coloque el plato en la parrilla en medio del horno. 4. Use ‘Thaw-Serve’ durante 10 a 15 minutos.	

* Con esta característica solamente se pueden usar alimentos congelados del tipo “Thaw and Serve” (Descongelar y Servir) o “Ready to Serve” (Listos para Servir). NO intente descongelar carnes, mariscos o carnes de ave congeladas.

** No es necesario precalentar el horno.

FAVORITOS

Favoritos

La opción ‘Favorites’ guarda hasta 10 de sus recetas favoritas. Los hornos de convección vienen con cinco recetas preprogramadas.

Para seleccionar una receta de la lista de recetas preprogramadas:

1. Oprima la tecla ‘Favorites’.
2. Seleccione ‘Recipe List’ (Lista de recetas) usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’.

3. Seleccione la receta deseada en la pantalla usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’ u oprima las flechas o use la perilla ‘Options’ para desplegar la receta deseada.
4. Una vez que la receta es seleccionada, el horno comenzará a precalentar de acuerdo con el programa seleccionado.
   - Usted puede seleccionar ‘Options’ para agregar ‘Cook & Hold’ o ‘Delay’.
5. Cuando termine oprima la tecla ‘CANCEL’ y retire el alimento del horno.

Para guardar la última receta usada:

(‘Bake’, ‘broil’, ‘convect bake’, ‘convect roast’, ‘convect pastry’, ‘convect broil’, ‘drying’, ‘keep warm’, ‘proofing’)

1. Oprima la tecla ‘Favorites’.
2. Seleccione ‘Save Last’ (Guardar Ultima). Usando las teclas rápidas.
3. Programe el nombre usando la perilla ‘Set’. Gire la perilla hasta que se despliegue la letra deseada. Oprima la perilla para validar.
   - Se pueden usar hasta 15 letras incluyendo los espacios. Los espacios se indican con una línea de subrayado.
4. Seleccione ‘Set’ (Validar) usando las teclas rápidas.
   - Se desplegarán los ajustes de la receta.
5. Seleccione ‘Continue’ usando las teclas rápidas para volver al menú ‘Favorites’.
6. Oprima la tecla ‘Favorites’ para salir del menú ‘Favorites’.

Para crear una nueva receta favorita:

1. Oprima la tecla ‘Favorites’.
2. Seleccione ‘Create New’ (Crear Nueva) usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’.
3. Programe el nombre usando la perilla ‘Set’. Gire la perilla hasta que se despliegue la letra deseada. Oprima la perilla ‘Set’ para colocar la letra.
   - Se pueden usar hasta 15 letras incluyendo los espacios.
4. Seleccione ‘Set’ usando las teclas rápidas para guardar el nombre.
5. Seleccione el modo de cocción, tal como ‘Bake’, ‘Convect Bake’, ‘Convect Roast’, etc. usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’.
6. Seleccione una de las temperaturas del horno desplegadas usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’.

   O

   Programe la temperatura deseada usando la perilla ‘Set’.
7. Seleccione ‘Continue’ usando las teclas rápidas.
8. Agregue ‘Cook/Hold’ seleccionando ‘Yes’ o ‘No’ (Si o No) con las teclas rápidas.
9. Seleccione ‘Continue’ usando las teclas rápidas para volver al menú ‘Favorites’.
10. Oprima la tecla ‘Favorites’ para salir del menú ‘Favorites’.

FAVORITOS

Para editar una receta guardada:

1. Oprima la tecla ‘Favorites’.
2. Use la flecha o la perilla ‘Options’ para desplegar las opciones.
3. Seleccione ‘Edit Recipe’ (Editar receta) usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’.
4. Seleccione la receta que va ser editada usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’. Puede que sea necesario oprimir las teclas flechadas o la Options knob para encontrar la receta deseada.
5. Seleccione ‘Set’ usando las teclas rápidas.
6. Cambie los ajustes de la receta según lo desee.
7. Seleccione ‘Continue’ usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’.
8. Oprima la tecla ‘Favorites’ para salir del menú ‘Favorites’.

Para suprimir una receta favorita:

1. Oprima la tecla ‘Favorites’.
2. Use la flecha o la perilla ‘Options’ para desplegar las opciones.
3. Seleccione ‘Delete Recipe’ usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’.
4. Encuentre la receta que desea suprimir seleccionando ‘Fwd’ (Hacia adelante) o ‘Bwd’ (Hacia atrás) con las teclas rápidas o girando la perilla ‘Options’. Cuando la receta aparezca en la pantalla seleccione ‘Delete’ (Suprimir) usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’.
5. El control le preguntará si está seguro que desea suprimir esa receta. Seleccione ‘Yes’ o ‘No’.
6. Oprima ‘Favorites’ para salir del menú ‘Favorites’.

Para salir del menú ‘Favorites’ en cualquier momento, oprima la tecla ‘Favorites’.

AJUSTE

Setup (Ajuste)

1. Oprima la tecla 'Setup'.
2. Use las flechas para desplazar las opciones de 'Setup'.
3. Seleccione la opción deseada usando las teclas rápidas.

Notas sobre el Ajuste:

- Todas las pantallas de la opción 'Setup', contienen una tecla 'Set'. Seleccione la opción deseada, luego seleccione la tecla 'Set' (Validar).
- Para salir de una pantalla sin hacer ningún cambio, oprima la tecla 'Setup'. El indicador visual volverá a desplegar la hora del día.

'Clock' (Reloj)

Use la opción 'Clock' para:

- Colocar la hora del día.
- Colocar el día de la semana.
- Seleccionar AM o PM (modo de 12 horas solamente).
- Seleccionar despliegue del reloj de 12 o 24 horas.
- Desactivar la visualización del reloj.

'Auto Convect Conversion' (Conversión Automática a Convección)

(modelos selectos)

El horno viene programado desde la fábrica para 'Auto Convect Conversion'.

'Auto Convect Conversion' reduce automáticamente la temperatura programada en 15° C (25° F) para 'Convect Bake' y 'Convect Pastry'.

Para 'Convect Roast' el control le advertirá cuando haya transcurrido 75% del tiempo de asado programado para que verifique el grado de cocción de los alimentos.

Para desactivar 'Auto Convect Conversion':

1. Oprima la tecla 'Setup'.
2. Seleccione 'Auto Convect' usando las teclas rápidas.
3. Seleccione 'OFF' (Apagado)
4. Seleccione 'Set'.
5. Oprima la tecla 'Setup' para salir del menú 'Setup'.

Notas sobre 'Auto Convect Conversion':

- Cuando use 'Convect Bake' y 'Convect Pastry' con la opción 'Auto Convect Conversion' apagada, reduzca la temperatura programada en 15° C (25° F).
- Si se usa 'Convect Roast' con la opción 'Auto Convect Conversion' apagada, verifique el alimento cuando haya transcurrido 75% del tiempo tradicional.

Para reactivar 'Auto Convect Conversion':

1. Oprima la tecla 'Setup'.
2. Seleccione 'Auto Convect' usando las teclas rápidas.
3. Seleccione 'ON' (Encendido).
4. Seleccione 'Set'
5. Oprima la tecla 'Setup' para salir del menú 'Setup'.

Language (Idioma)

El idioma de las pantallas en el indicador visual puede ser programado en inglés, francés o español. Para cambiar el idioma inglés a otro idioma:

1. Oprima la tecla 'Setup'.
2. Seleccione 'Language' (idioma) usando las teclas rápidas.
3. Use la flecha para pasar a la pantalla siguiente.
4. Seleccione el idioma deseado.
5. Seleccione 'Set'.
6. Oprima la tecla 'Setup' para salir del menú 'Setup'.

C/F

La escala de temperatura desplegada puede ser cambiada de Fahrenheit a Celsius.

Para cambiar la escala:

1. Oprima la tecla 'Setup'.
2. Use la flecha para pasar a la pantalla siguiente.
3. Seleccione 'C/F' usando las teclas rápidas.
4. Seleccione la escala de temperatura deseada.
5. Seleccione 'Set'.
6. Oprima la tecla 'Setup' para salir del menú 'Setup'.

AJUSTE

Sabbath Mode (Modo Sabático)

El horno está programado para apagarse después de 12 horas si usted lo deja accidentalmente encendido. El modo sabático tiene prioridad sobre este cierre automático de 12 horas y puede ser programado para que se active automáticamente o puede ser programado manualmente como se desee.

Cuando el horno está en modo sabático, solamente funcionan las opciones 'Bake' o 'Cook & Hold'. Todas las otras funciones quedan inactivas. Si cuando comienza el modo sabático hay otra opción que no sea 'Bake' o 'Cook & Hold' en funcionamiento, tal opción será cancelada.

Para activar el Modo Sabático:

Setup

1. Oprima la tecla 'Setup'.
2. Oprima la flecha descendente para desplegar las opciones.
3. Seleccione 'Sabbath' usando las teclas rápidas.
4. Seleccione 'Auto' o 'Manual'.
   - 'Auto' se usa para cambiar automáticamente al modo sabático todos los viernes a las 2:00 p.m. y mantener el horno en modo sabático durante 33 horas.
   - 'Manual' coloca al horno en modo sabático instantáneamente durante 72 horas.
5. Seleccione 'Yes' o 'No'.
6. Seleccione 'Set'.
7. Oprima la tecla 'Setup' para salir del menú 'Setup'.

Notas sobre el Modo Sabático:

- El horno debe estar desactivado para programar el modo sabático manual.
- El modo sabático no puede ser activado si las teclas están bloqueadas o cuando la puerta está bloqueada.
- Si el horno está horneando cuando el modo sabático automáticamente comienza, no se oirán las señales sonoras.
- Todos los avisos, mensajes y señales sonoras están desactivadas cuando el modo sabático está activo.
- Si se desea la luz del horno cuando se está usando el modo sabático, debe ser encendida antes de que el modo sabático sea programado.
- Cuando comienza el modo sabático, la temperatura que se despliega será la temperatura programada en vez de la temperatura real de la cavidad del horno. No se emitirá la señal sonora de precalentamiento.
- El ciclo de autolimpieza y bloqueo automático de la puerta no funcionará durante el modo sabático.
- Si oprime la tecla 'CANCEL' se cancelará un ciclo 'Bake', sin embargo el control permanecerá en modo sabático.

Cuando comienza el modo sabático automático o manual:

- "Sabath Mode Enabled" (Modo Sabático Activado) destella en la pantalla durante cinco minutos. Durante este tiempo debe programarse 'Bake' o 'Cook & Hold'.

Cancelación del Modo Sabático:

Oprima y mantenir de presión de la tecla 'Setup' durante tres segundos.

Setup

'Temp Adjust' (Ajuste de la temperatura)

Las temperaturas del horno son cuidadosamente probadas en la fábrica. Es normal notar alguna diferencia entre la temperatura de horneado o en el dorado, entre un horno nuevo y un horno antiguo. A medida que el horno se usa, la temperatura del horno puede cambiar.

Usted puede ajustar la temperatura del horno, si considera que su horno no está horneando o dorando en forma correcta. Para decidir cuanto debe cambiar la temperatura, programe la temperatura del horno a 15° C (25° F) más alta o más baja que la temperatura indicada en su receta, luego hornee. Los resultados en el primer horneado le darán una idea de cuanto debe ajustar la temperatura.

Ajuste de la temperatura del horno:

Setup

1. Oprima la tecla 'Setup'.
2. Seleccione la flecha descendente para desplegar la pantalla siguiente.
3. Seleccione 'Temp Adjust' usando las teclas rápidas.
4. Seleccione el horno superior o inferior (modelos selectos). En el indicador visual se despliega 'Set temperature offset using the Upper Set Knob' (Programe el cambio de temperatura usando la perilla 'Set' superior).
5. Programe la temperatura deseada usando la perilla 'Set'. La temperatura puede ser aumentada o disminuida hasta 20° C (35° F). El cambio de temperatura se despliega en la parte superior de la ventana.
6. Oprima la perilla 'Set' para aceptar el cambio.

La temperatura del horno no necesita ser reajustada si hay una falla o interrupción de la energía eléctrica.

Las temperaturas de asar a la parrilla y limpieza no pueden ser ajustadas.

AJUSTE

208/240V

Para mejores resultados cuando usa 'Bake', el horno puede ser cambiado de 240V a 208V si su hogar usa 208V.

Para programar el horno a 208V:

1. Oprima la tecla 'Setup'.

2. Use la flecha desplegar para pasar a la pantalla siguiente.
3. Seleccione '208/240V'usando las teclas rápidas.
4. Seleccione '208/240V'.
5. Seleccione 'Set'.

'Tones' (Señales Sonoras)

Se puede ajustar el número y el volumen de las señales sonoras emitidas al fin de la cocción y al fin de la función del temporizador.

Para ajustar las señales sonoras:

1. Oprima la tecla 'Setup'.

2. Use la flecha descendente para desplegar las opciones.
3. Seleccione 'Tones' usando las teclas rápidas.

Para cambiar las señales sonoras al fin de la cocción:

1. Seleccione 'Timers'.
2. Seleccione '1-30' para oír una señal sonora cada treinta segundos

   O

   Seleccione '1-60' para oír una señal sonora cada sesenta segundos

   O

   Seleccione '1 Beep' para oír sólo una señal sonora al final del tiempo programado.
3. Seleccione 'Set'.
4. Oprima la tecla 'Setup' para salir.

Para cambiar las señales sonoras del temporizador:

1. Seleccione 'Timers'.
2. Seleccione '2-30' para oír dos señales sonoras cada treinta segundos

   O

   Seleccione '2-60' para oír dos señales sonoras cada sesenta segundos

   O

   Seleccione '1 Beep' para oír sólo una señal sonora al final del tiempo programado.
3. Seleccione 'Set'.
4. Oprima la tecla 'Setup' para salir.

Para cambiar el volumen de las señales sonoras:

1. Use la flecha descendente para pasar a la pantalla siguiente.
2. Seleccione 'Volume'.
3. Seleccione 'High-3' para el volumen más alto

   O

   Seleccione 'Med 2' para el volumen mediano

   O

   Selecciones 'Low 1' para el volumen más bajo.
4. Seleccione 'Set'.
5. Oprima la tecla 'Setup' para salir.

AJUSTE

'12 Hr Shutoff' (Cierre después de 12 Horas)

El horno se apagará automáticamente después de 12 horas de funcionamiento si usted accidentalmente lo deja encendido.

Para desactivar esta característica:

1. Oprima la tecla 'Setup'.
2. Use la flecha descendente para desplazar las pantallas y desplegar '12 Hour Shutoff'.
3. Seleccione 'On' u 'Off' usando las teclas rápidas.
4. Seleccione 'Set'.
5. Oprima la tecla 'Setup' para salir.

'Timer Format' (Formato del temporizador)

El formato de despliegue del temporizador puede ser programado de 'HRS/MN' (horas y minutos) a 'MIN/SEC' (minutos y segundos).

Para cambiar el despliegue del formato del temporizador:

1. Oprima la tecla 'Setup'.
2. Use la flecha descendente para desplegar las pantallas.
3. Seleccione 'Timer Format'.
4. Seleccione 'HRS/MIN' o 'MIN/SEC' usando las teclas rápidas.
5. Seleccione 'Set'.
6. Oprima la tecla 'Setup' para salir.

'Energy Saver' (Ahorrador de energía)

Para ahorrar energía, el indicador visual puede ser programado para que se apague si es que no ha sido usado durante cinco minutos.

Para programar la característica 'Energy Saver':

1. Oprima la tecla 'Setup'.
2. Use la tecla descendente para desplegar las pantallas.
3. Seleccione 'Energy Saver'.
4. Seleccione 'Off' u 'On' usando las teclas rápidas.
5. Seleccione 'Set'.
6. Oprima la tecla 'Setup' para salir.
7. Oprima cualquier tecla para "despertarse" la pantalla.

'Demo' (Demostración)

Cuando se selecciona 'Demo' usted verá una pequeña presentación describiendo las características de su nuevo horno mural Jenn-Air.

1. Oprima la tecla 'Setup'.
2. Use la flecha descendente para desplegar las opciones.
3. Seleccione 'Demo'.
4. Oprima la tecla 'Setup' para salir.

AYUDA

Se dispone de ayuda en la pantalla oprimiendo la tecla 'Help' en el control. Los siguientes temas de ayuda están disponibles cuando el horno está inactivo:

- 'Before You Call' (Antes de solicitar servicio)
- 'Tips' (Sugerencias)
- 'Service' (Servicio)

Se dispone de ayuda específica sobre las funciones oprimiendo la tecla 'Help' cuando el horno está funcionando.

Use las teclas rápidas o la perilla 'Options' para seleccionar la sección de 'Ayuda' que usted desea buscar. Debajo de cada sección hay una lista de temas. Use las teclas flechadas para pasar a través de los temas. Use las teclas rápidas para desplegar información sobre los temas.

Para volver a la pantalla anterior, oprima 'Back'. Para salir de 'Help', oprima la tecla 'Help'.

'Service' (Servicio)

Esta área del control del horno despliega el número gratis de Servicio a los Clientes Jenn-Air.

Cuidado y Limpieza

Horno Autolimpieza

⚠ ATENCIÓN

- Es normal que las piezas de la estufa se calienten durante el ciclo de autolimpieza.
- Para evitar daño a la puerta, no intente abrirla cuando la palabra “Clean” o “Oven Cooling” aparezca en el indicador visual.
- Evite tocar la puerta, la cubierta, la ventana o el área de ventilación del horno durante un ciclo de limpieza.
- No use limpiadores de hornos comerciales en el acabado del horno ni alrededor de ninguna pieza del horno pues puede dañar el acabado o las piezas.

El ciclo de autolimpieza usa temperaturas de cocción superiores a las normales para limpiar automáticamente el interior del horno. El horno es ventilado por la parte inferior de la puerta del horno en los hornos murales sencillos y por debajo de la puerta inferior en los hornos murales dobles.

Notas:

- Ambos hornos no pueden ser autolimpiados al mismo tiempo en los modelos de hornos murales dobles.
- La luz del horno no funciona durante la autolimpieza.

Es normal que ocurran llamaradas, humo o llamas durante la limpieza si el horno está demasiado sucio.

Es mejor limpiar el horno regularmente en vez de esperar hasta que se haya acumulado demasiada suciedad.

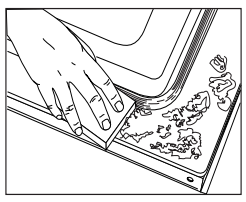
Durante el proceso de limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para eliminar los olores normales asociados con la limpieza.

No use limpiadores de hornos comerciales en el acabado del horno autolimpiante ni alrededor de ninguna pieza del horno pues puede dañar el acabado o las piezas.

Antes de la Autolimpieza

Retire la asadera, todos los utensilios y las parrillas del horno. ***Las parrillas del horno se pueden descolorar y puede que no se deslicen con facilidad después de un ciclo de autolimpieza.***

Limpie el marco del horno, el marco de la puerta (el área fuera de la junta de la puerta) y alrededor de la abertura en la junta de la puerta con un agente de limpieza no abrasivo tal como ‘Bon Ami’* o con detergente y agua. Estas áreas no están expuestas a las temperaturas de limpieza y deben ser limpiadas para evitar que la suciedad se queme endurezca durante el ciclo de limpieza.



Para evitar daño no limpie ni frote la junta situada alrededor de la puerta del horno. La junta está diseñada para sellar herméticamente el calor durante el ciclo de limpieza.

Limpie el exceso de grasa o derrames del panel inferior del horno para evitar humo excesivo, llamaradas o llamas durante el ciclo de limpieza.

Limpie los derrames azucarados y los derrames ácidos tales como jugo de limón, salsa de tomate o salsas a base de leche. La porcelana esmaltada es resistente al ácido pero no a prueba de ácidos. ***El acabado de porcelana puede descolorarse si los derrames ácidos o azucarados no son limpiados antes de un ciclo de autolimpieza.***

Para programar ‘Self-Clean’:

1. Seleccione ‘Clean’ usando la perilla ‘Options’.
2. En la pantalla se desplegará ‘Remove racks from oven’ (Retire las parrillas del horno). Retire las parrillas.
3. Seleccione ‘Continue’ usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’.

4. Usando las teclas rápidas o la perilla ‘Options’,

   Seleccione ‘Light’ para horno levemente sucio y dos horas de tiempo de limpieza.

   O

   Seleccione ‘Medium’ para horno medianamente sucio y tres horas de tiempo de limpieza.

   O

   Seleccione ‘Heavy’ para horno muy sucio y cuatro horas de tiempo de limpieza.

5. Cuando el horno esté limpiándose en la pantalla se desplegará ‘Clean’, el tiempo de limpieza seleccionado y el tiempo aproximado de desbloqueo de la puerta. Cuando termine el tiempo de limpieza y la puerta todavía esté bloqueada, en el indicador visual aparecerá ‘Oven Cooling’ (Enfriamiento del Horno).

Nota: El bloqueo de la puerta se desenganchará aproximadamente una hora después de que se haya terminado el tiempo de limpieza. “Oven Cooling” desaparecerá en el indicador cuando la puerta del horno se haya desbloqueado.

*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

Cuidado y Limpieza

Para diferir un ciclo de autolimpieza:

1. Seleccione 'Clean' usando la perilla 'Options'.
2. En la pantalla se desplegará "Remove racks from oven" (Retire las parrillas del horno). Retire las parrillas.
3. Seleccione 'Continue' usando las teclas rápidas o la perilla 'Options'.
4. Usando las teclas rápidas o la perilla 'Options',

   Seleccione 'Light' para horno levemente sucio y dos horas de tiempo de limpieza.

   O

   Seleccione 'Medium' para horno medianamente sucio y tres horas de tiempo de limpieza.

   O

   Seleccione 'Heavy' para horno muy sucio y cuatro horas de tiempo de limpieza.
5. Se desplegará el tiempo de limpieza seleccionado y el tiempo aproximado de desbloqueo de la puerta.
6. Después de cinco segundos, se desplegará 'Options'. Seleccione 'Options' usando las teclas rápidas o la perilla 'Options'.
7. Seleccione 'Delay' usando las teclas rápidas o la perilla 'Options'.
8. Seleccione el número de horas que usted desea diferir el comienzo del ciclo de autolimpieza usando las teclas rápidas o la perilla 'Options'.

   O

   Seleccione el tiempo diferido deseado usando la perilla 'Set'. El ciclo puede ser diferido hasta nueve horas.
9. El tiempo diferido y el tiempo de limpieza aparecerán en el indicador visual.

Después del Ciclo de Autolimpieza

Al final del ciclo de autolimpieza, el bloqueo de la puerta se desenganchará y "Oven Cooling" desaparecerá en el indicador. En este momento la puerta se puede abrir.

Algunas veces la suciedad puede dejar una ceniza de color gris claro, tipo polvo la cual puede eliminarse con un paño húmedo. Si queda suciedad en el horno, significa que el ciclo de limpieza no fue lo suficientemente largo. La suciedad puede quitarse durante el próximo ciclo de limpieza.

Si las parrillas del horno no se retiraron y no se deslizan suavemente después de un ciclo de limpieza, frote las parrillas y los soportes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento.

Puede que aparezca una descoloración blanca después de la limpieza si no se limpiaron los derrames ácidos o azucarados antes del ciclo de limpieza. Esto es normal y NO afectará el rendimiento del horno.

Notas:

- Si se deja abierta la puerta del horno, la palabra 'Please close door' (Cerrarse la puerta por favor) destellará en el indicador visual hasta que la puerta sea cerrada.
- Si transcurren más de 30 segundos después de oprimir la tecla 'Clean' y antes de oprimir una tecla numérica, el programa volverá automáticamente al despliegue previo.
- La puerta del horno se dañará si se fuerza para abrirla durante el proceso de limpieza o enfriamiento.
- Las primeras veces que el horno sea limpiado, puede detectarse algo de humo y un poco de olor. Esto es normal y disminuirá o desaparecerá con el uso. Si el horno está demasiado sucio o si la asadera fue dejada accidentalmente en el horno, puede producirse humo y olor excesivos.
- A medida que el horno se calienta y se enfría, usted puede oír ruidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no causará daño a su electrodoméstico.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Procedimientos de Limpieza

⚠ ATENCION

- **Asegúrese de que el horno esté apagado y que todas las piezas estén frías antes de tocarlo o limpiarlo. Con esto se evitará daño y posibles quemaduras.**
- Para evitar manchas o decoloración limpie el horno después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de que sea reinstalada en forma correcta.

*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

** Para hacer pedidos, llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

PIEZAS	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA
Asadera e Inserto	***Nunca cubra el inserto con papel de aluminio pues esto evita que la grasa se escurra a la bandeja inferior.*** • Coloque un paño enjabonado sobre el inserto y la bandeja; deje remojar para soltar la suciedad. • Lave en agua jabonosa tibia. Use una esponja de fregar para quitar la suciedad persistente. • La bandeja de asar y el inserto pueden ser lavados en el lavavajillas.
Panel de Control	• Para activar 'Control Lock' (Bloqueo de los controles) para la limpieza, ver Página 70. • Limpie con un paño húmedo. Secar bien. • Se pueden usar limpiavidrios si se rocían en el paño primero. ***No rocíe directamente en el panel.*** • No use otros rociadores de limpieza, limpiadores abrasivos o mucha cantidad de agua en el panel de control.
Perillas de Control	• Retire las perillas cuando estén en la posición 'OFF' tirándolas hacia adelante. • Lave, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar el acabado.
Manija de la Puerta, Exterior del horno (modelos selectos) **- Acero Inoxidable**	• ***NO USE NINGUN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTENGA BLANQUEADOR A BASE DE CLORO.*** • ***NO USE LIMPIADORES "ORANGE" NI LIMPIADORES ABRASIVOS.*** • ***SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE ACERO A FAVOR DEL GRANO.*** • **Limpieza Diaria/Suciedad Leve -** Limpie con uno de los siguientes - agua con jabón, una solución de vinagre blanco con agua, limpiador para superficies y vidrio 'Formula 409'* o un limpiavidrios similar - usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir y evitar marcas de los dedos, use el producto 'Stainless Steel Magic Spray' (Jenn-Air Modelo A912, Pieza No. 20000008)**. • **Suciedad Moderada/Intensa -** Limpie con uno de los siguientes - 'Bon Ami'*, 'Smart Cleanser'* o 'Soft Scrub'* - usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja 'Scotch-Brite'* húmeda; frote a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las vetas, aplique 'Stainless Steel Magic Spray'.
Ventana y Puerta del Horno - Vidrio	• Evite usar cantidades excesivas de agua que puede escurrirse detrás o debajo del vidrio causando manchas. • Lave con agua y jabón o limpiavidrios. Enjuague con agua limpia y seque. Se puede usar limpiavidrios si primero lo rocia en un paño. • No use limpiadores abrasivos tales como esponjas de restregar, lana de acero o limpiadores en polvo pues pueden rayar el vidrio.
Moldura del Horno - Acabados de Metal	• Lave con agua y jabón, limpiadores de vidrio o rociadores líquidos suaves. Evite usar cantidades excesivas de agua. • Limpie las manchas persistentes con limpiadores no abrasivos tal como 'Bon Ami'* o una pasta de bicarbonato de soda y agua; enjuague y seque. No use limpiadores abrasivos.
Interior del Horno	• Vea en la Página 89 información sobre el horno autolimpiante. • Para limpiar derrames ocasionales entre limpiezas, use una esponja de plástico llena de jabón; enjuague bien. • Limpie los derrames azucarados y los derrames ácidos tales como jugo de limón, salsa de tomate o salsas a base de leche. La porcelana esmaltada es resistente a los ácidos pero no a prueba de ácidos. El acabado de porcelana se puede descolorar si los derrames ácidos o azucarados no son limpiados antes de un ciclo de autolimpieza.
Parrillas del Horno	• Frote con una esponja o con un paño usando uno de los siguientes limpiadores: 'Bon Ami'*, 'Soft Scrub'* o 'Comet'*. Enjuague y seque. • Para las manchas persistentes use una esponja de fregar rellena con jabón húmeda. Enjuague y seque. • Las parrillas se descolorarán permanentemente y pueden no deslizarse con suavidad si son dejadas en el horno durante un ciclo de autolimpieza. Si esto sucede, frote la parrilla y los soportes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento, luego limpie el exceso de aceite.

Mantenimiento

Luz del Horno

⚠ ATENCION

- Desconecte la energía al horno antes de reemplazar el foco.
- Deje que el horno se enfríe antes de reemplazar el foco.
- Asegúrese de que la cubierta del foco y el foco estén fríos antes de tocarlos.

Para asegurar que se use un foco de repuesto correcto, solicite el foco a Jenn-Air. Llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) , solicite la Pieza No. 74004458 - foco de halógeno.

Para reemplazar el foco del horno:

1. Desconecte la energía eléctrica al horno.
2. Cuando el horno esté frío, use la yema de los dedos para sostener el borde de la cubierta del foco. Tire del foco hacia afuera y retírelo.
3. Cuidadosamente saque el foco antiguo, tirándolo **derecho hacia** afuera de la base de cerámica.
4. Para evitar daño o disminuir la vida útil del foco nuevo, no toque el foco con las manos o los dedos desnudos. Sujételo con un paño o con una toalla de papel. Inserte las clavijas del nuevo foco **derecho dentro** de los agujeros de la base de cerámica.
5. Vuelva a colocar a presión la cubierta del foco en su lugar.
6. Vuelva a enchufar el horno. Vuelva a programar el reloj.

Ventana del Horno

Para proteger la ventana del horno:

1. No use agentes de limpieza abrasivos tales como esponjas de lana de acero o limpiadores en polvo pues pueden rayar el vidrio.
2. No golpee el vidrio con ollas, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.
3. No cierre la puerta del horno hasta que las parrillas del horno no estén en su lugar.

Al golpear, rayar, hacer vibrar o esforzar el vidrio puede debilitar su estructura causando un mayor riesgo de rotura en una fecha posterior.

LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE AVERÍAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Para la mayoría de los problemas, verifique primero lo siguiente.	• Revise si los controles del horno están debidamente ajustados. • Verifique si el horno está debidamente enchufado en un tomacorriente eléctrico. • Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible. • Verifique el suministro de energía eléctrica.
El reloj, las palabras en el indicador visual y/o las luces funcionan pero el horno no se calienta.	• Los controles pueden estar programados para 'Cook/Hold' o 'Delay'. • Puede estar activada la característica de bloqueo de los controles. (Ver página 70.)
La luz del horno y/o el reloj no funcionar.	• El foco puede estar suelto o defectuoso. • La luz del horno no funciona durante un ciclo de autolimpieza. • El horno puede estar en modo sabático. (Ver página 86.)
Hay un olor fuerte o humo leve cuando se enciende el horno.	• Esto es normal en un horno mural nuevo y desaparecerá después de unos pocos usos. Al iniciar un ciclo de autolimpieza se "quemarán" los olores más rápidamente. Si se enciende el ventilador ayudará a eliminar el humo y/o el olor. • Suciedad excesiva de alimentos en el panel inferior del horno. Use un ciclo de autolimpieza.
El horno no activa el proceso de autolimpieza.	• El horno puede estar programado para una limpieza diferida. • El horno puede estar programado para modo sabático. (Ver página 86.) • Hornos murales dobles - solamente una cavidad del horno puede ser limpiada a la vez.
El horno no limpia en forma debida.	• El horno puede necesitar un tiempo de limpieza más prolongado. • No se limpiaron los derrames excesivos antes del proceso de autolimpieza.
Los alimentos no se asan a la parrilla en forma debida.	• Verifique la posición de la parrilla (Ver página 75.) • El voltaje del hogar puede ser bajo.
Los alimentos horneados se queman o se doran demasiado.	• El alimento puede estar colocado en forma incorrecta en el horno. (Ver el folleto "La Cocina Fácil".) • El horno no fue precalentado en forma debida.
Los alimentos se hornean de manera irregular.	• El horno puede estar instalado en forma indebida. • Verifique la parrilla del horno con un nivel. • Coloque los utensilios de hornear alternadamente y sin que se toquen entre si o sin que toquen la pared del horno. • Verifique las instrucciones para la correcta colocación de los utensilios en la parrilla del horno. (Ver el folleto "La Cocina Fácil".) • Puede que haya demasiados utensilios en una parrilla. • Los utensilios de hornear pueden ser de tamaño muy grande.
La puerta del horno no se desbloquea.	• El horno puede que no se haya enfriado lo suficiente después de un proceso de autolimpieza.

Localización y Solución de Averías

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Los resultados del horneado son inferiores a los esperados.	• Los utensilios que están siendo usados pueden no ser del tamaño o material recomendado para obtener los mejores resultados. (Ver el folleto “La Cocina Fácil”.) • Puede que no haya suficiente espacio alrededor de los lados de los utensilios para que exista una buena circulación del aire en el horno. • Verifique las instrucciones para precalentar, para las posiciones de las parrillas y temperatura del horno.
Los resultados del horneado son diferentes al del horno antiguo.	• La calibración del termostato del horno puede ser diferente entre el horno antiguo y el nuevo. Siga la receta y use las instrucciones incluidas en esta guía antes de solicitar servicio ya que la calibración en el horno antiguo puede haber cambiado a un ajuste demasiado alto o demasiado bajo. (Ver página 86 - Ajuste de la Temperatura.)
Se oye el ventilador cuando el horno se enciende.	• Este es el ventilador de enfriamiento y es normal. El ventilador continuará funcionando hasta que el horno se haya enfriado. (Ver página 76.)
El ventilador de enfriamiento continúa funcionando después de que se ha apagado el horno.	• Esto es normal. El ventilador se apagará automáticamente cuando el horno se haya enfriado.
La sonda no trabaja. (modelos selectos)	• Verifique para asegurarse de que el enchufe de la sonda esté debidamente insertado en el tomacorriente del horno. • La sonda puede no estar bien colocada en el alimento. • Se puede haber programado erróneamente la temperatura de la sonda. • El alimento puede haber estado demasiado frío o congelado cuando se insertó la sonda.
Códigos de Erroes	• El horno puede detectar una falla durante la programación o durante el funcionamiento. Si se detecta una falla, puede aparecer el mensaje “Fault detected - press power to clear” (Falla detectada - oprima ‘power’ para resolver) o “Fault detected - press enter to try again” (Falla detectada - oprima ‘enter’ para tratar nuevamente). Siga las instrucciones en la pantalla. Si la falla vuelve a aparecer o no desaparece, llame a un técnico de servicio autorizado o al número gratis que aparece en la pantalla. • Si se intenta usar la misma función antes de que el horno mural sea reparado, se desplegará el mensaje “Feature not available” (Característica no disponible). La característica permanecerá inactiva hasta que sea reparada. • Si el horno está demasiado sucio, pueden ocurrir demasiadas llamaradas lo cual resultará en un código de error durante la limpieza. Oprima la tecla ‘CANCEL’ y deje que el horno se enfríe completamente, limpie el exceso de suciedad y luego vuelva a programar el ciclo de limpieza. Si el código de error reaparece, llame a un técnico autorizado.
No se escuchan señales sonoras y el indicador visual no se activa.	• El horno puede estar en modo sabático. (Vea página 86.)
Se escuchan ruidos.	• El horno emite varios sonidos bajos. Usted puede oír el ventilador de enfriamiento del horno que se enciende y se apaga. Usted también puede oír los relés del horno cuando se enciende y se apaga. Todo esto es normal. • A medida que el horno se calienta y se enfría, usted puede oír sonidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará su electrodoméstico.

Garantía y Servicio

Garantía

Garantía Completa de Un Año - Piezas y Mano de Obra

Durante **un (1) año** desde la fecha original de compra al por menor, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar.

Garantías Limitadas - Piezas Solamente

Segundo Año - Después del primer año desde la fecha original de compra, se reemplazarán o repararán gratuitamente las piezas que fallen durante uso normal en el hogar en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte, costo del viaje y del diagnóstico, si fuese necesario.

Desde el Tercero hasta el Quinto Año - A partir de la fecha original de compra, se repararán o reemplazarán gratuitamente las piezas indicadas a continuación que fallen durante uso normal en el hogar en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte, costo del viaje y del diagnóstico, si fuese necesario.

- **Controles Electrónicos**
- **Elementos Calefactores Eléctricos:** el elemento de asar a la parrilla, de convección y de hornear en los artefactos de cocinar eléctricos.

Residentes Canadienses

Las garantías anteriores cubren solamente aquellos electrodomésticos instalados en Canadá que han sido certificados o aprobados por las agencias de pruebas correspondientes para cumplimiento con la Norma Nacional de Canadá a menos que el electrodoméstico haya sido traído a Canadá desde los EE.UU. debido a un cambio de residencia.

Garantía Limitada Fuera de los Estados Unidos y Canadá - Piezas Solamente

Durante dos (2) años desde la fecha de compra original al por menor, cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar será reemplazada o reparada gratuitamente en lo que respecta a la pieza y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte, costo del viaje y del diagnóstico, si fuese necesario.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **UNICAS** garantías provistas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.*

Lo que No Cubren Estas Garantías

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes eventualidades:
   a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
   b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante o por un centro de servicio autorizado.
   c. Mal uso, abuso, accidentes o uso irrazonable.
   d. Corriente eléctrica, voltaje o suministro incorrecto.
   e. Programación incorrecta de cualquiera de los controles.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
3. Focos.
4. Productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
   a. Corregir errores de instalación.
   b. Instruir al usuario sobre el uso correcto del artefacto.
   c. Transporte del artefacto al establecimiento de servicio.
6. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de estas garantías. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

Si Necesita Servicio

- Llame al distribuidor donde compró su electrodoméstico o llame a Maytag Services℠, Jenn-Air Customer Assistance al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) para ubicar a un técnico autorizado.
- Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTIA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Services℠, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**.
- Las guías del usuario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Services℠, Jenn-Air Customer Assistance.

Notas:

Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información.

a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
b. Número de modelo y número de serie;
c. Nombre y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
d. Una descripción clara del problema que está experimentando;
e. Comprobante de compra (recibo de compra).

Form No. A/05/03 Part No. 8112P215-60
©2003 Maytag Appliances Sales Co.
Litho U.S.A .